KOMPERNASS GMBH
Burgstraße 21
D-44867 Bochum
www.kompernass.com

Version des informations · Stand van de informatie
Stand der Informationen · Last Information Update:
07/2012 · Ident.-No.: SIKP3400A1042012-2

SILVERCREST®

PLAQUE À INDUCTION SIKP 3400 A1

(FR) (BE)
PLAQUE À INDUCTION
Mode d'emploi

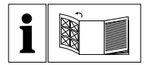
(NL) (BE)
INDUCTIEKOOKPLAAT
Gebruiksaanwijzing

(DE) (AT) (CH)
INDUKTIONSKOCHPLATTE
Bedienungsanleitung

(GB)
INDUCTION HOB
Operating instructions

IAN 75467

2



(FR) (BE)
Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

(NL) (BE)
Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

(DE) (AT) (CH)
Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

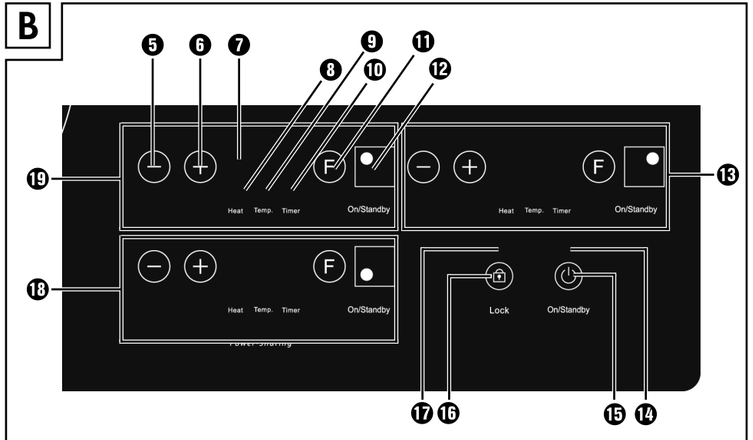
(GB)
Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	21
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	41
GB	Operating instructions	Page	61

A

1
2
3
4
SILVERCREST

B


5
6
7
8
9
10
11
12
13
18
19
Heat
Temp.
Timer
On/Standby
Lock
14
15
16
17

FR
BE

Sommaire

Introduction 2

Utilisation conforme 2

Accessoires fournis 3

Recyclage de l'emballage 3

Présentation de l'appareil / accessoires 4

Caractéristiques techniques 4

Consignes de sécurité 5

Mode de fonctionnement 9

Récipient de cuisson approprié 9

Installation 10

Raccord électrique 10

Fonctionnement 11

Plaques de cuisson par induction 11

Opération 12

Mise à l'arrêt automatique de sécurité 13

Minuterie 14

Sécurité enfant 15

Nettoyage 16

Dépannage 17

Mise au rebut 18

Remarque concernant la déclaration de conformité CE 18

Importateur 19

Garantie 19

Service après-vente 20

FR
BE

Introduction

Félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous avez en effet fait l'acquisition d'un équipement fiable et efficace. La notice du mode d'emploi fait partie de cet équipement. Cette notice donne des recommandations importantes pour l'utilisation de l'appareil en toute sécurité. Prendre connaissance de cette notice avant d'utiliser l'appareil. Utiliser l'appareil en suivant les recommandations d'emploi données dans cette notice, n'utiliser aussi cet appareil que pour les applications spécifiées dans cette notice. Remettre également tous les documents concernant cet appareil en cas de cession de celui-ci à un autre utilisateur.

Utilisation conforme

Cet appareil est destiné exclusivement à la cuisson ou au maintien en température de produits alimentaires. Cet appareil est exclusivement destiné à l'usage dans le cadre de ménages privés. Evitez de l'utiliser à des fins professionnelles.

L'utilisation de cet appareil doit toujours se faire dans un local à l'abri de l'humidité, jamais en extérieur.

⚠ AVERTISSEMENT

Danger par l'usage non conforme !

L'appareil peut présenter un danger en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergent.

- ► Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination.
- ► Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.

REMARQUE

- ► L'appareil peut présenter un danger en cas d'usage non conforme et/ou d'usage divergent. Utiliser l'appareil exclusivement de manière conforme à sa destination normale. Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi. Toute réclamation sera déclarée irrecevable pour des dommages suite à une utilisation non conforme, une réparation mal effectuée, l'utilisation de pièces de rechange non validées par le constructeur ou suite à des modifications effectuées sur l'appareil. La personne utilisant l'appareil assume ses responsabilités.

Accessoires fournis

L'appareil est équipé par défaut des composants suivants :

- plaque à induction
- aimant
- notice d'utilisation

1) Sortir du carton toutes les pièces de l'appareil et la notice.
2) Retirer tous les matériaux d'emballage.

REMARQUE

- ► Vérifiez que la livraison est bien complète et qu'elle ne présente pas de dommages apparents.
- ► En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou du transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre ***Service après-vente***).

Recyclage de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement et de recyclage, de sorte qu'ils peuvent être recyclés.

Le retour de l'emballage dans les filières de revalorisation permet d'économiser les matières premières et réduit le volume de déchets. Recyclez les matériaux d'emballage qui ne sont plus utilisés en conformité avec les règles locales en vigueur.

REMARQUE

- ► Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie, afin de pouvoir emballer l'appareil en bonne et due forme pour l'expédition si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

FR
BE

Présentation de l'appareil / accessoires

Illustration A :

❶ Plaque de cuisson arrière (1000 W)
❷ Plaque de cuisson de droite (1400 W)
❸ Champ de commande
❹ Plaque de cuisson avant (2000 W)

Figure B :

❺ Touche "-"
❻ Touche "+"
❼ Afficheur
❽ Témoin lumineux "mode puissance" ("Heat")
❾ Témoin lumineux "mode température" ("Temp.")
❿ Témoin de contrôle "Minuterie"
⓫ Touche "F" (anglais : "FUNCTION")
⓬ Touche "On/Standby" avec repère de plaque de cuisson
⓭ Eléments d'utilisation pour la plaque de cuisson de droite
⓮ Témoin lumineux "On/Standby"
⓯ Touche "On/Standby"
⓰ Touche "Lock" (sécurité enfant)
⓱ Témoin lumineux "sécurité enfant"
⓲ Eléments d'utilisation pour la plaque de cuisson avant
⓳ Eléments d'utilisation pour la plaque de cuisson arrière

Caractéristiques techniques

tension d'alimentation	220 - 240 V ~, 50/60 Hz
consommation nominale	3200 - 3400 W
classe de protection	II ⧈
niveau d'émission sonore	< 70 dB (A)

Consignes de sécurité

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit jamais mouillé ou humide pendant le fonctionnement. Disposez le cordon de manière à éviter qu'il ne soit endommagé ou coincé.
- Si le cordon d'alimentation ou le connecteur était endommagé, faire remplacer la ou les pièces concernées par le service après-vente avant de réutiliser l'appareil.
- Après utilisation, débranchez le cordon d'alimentation.
- Il ne suffit pas de mettre à l'arrêt l'appareil, en raison de la présence de tension électrique dans l'appareil tant que celui-ci reste branché.
- Protégez la plaque de cuisson à l'encontre de tous dommages : ne la sollicitez pas de manière irrégulière et évitez d'y faire tomber des objets. Il est interdit de continuer à l'utiliser lorsque le champ de cuisson ou le boîtier sont endommagés. Retirez alors immédiatement la fiche secteur et faites d'abord réparer l'appareil.
- Faites remplacer immédiatement les fiches secteur ou les cordons d'alimentation endommagés par des techniciens spécialisés autorisés ou par le service clientèle pour éviter tout risque.
- Si la plaque de cuisson présente des fissures, débrancher l'appareil de la tension secteur pour prévenir tout risque d'accident par choc électrique.

FR
BE

⚠ RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE

Assurez-vous que l'appareil, le cordon d'alimentation ou le connecteur secteur ne soient jamais immergés dans de l'eau ou dans d'autres liquides.

⚠ MISE EN GARDE ! RISQUE D'ACCIDENT

- Ne touchez pas la surface sur laquelle un récipient de cuisson chaud était posé. Car directement après, la surface peut être très chaude.
- Cet appareil peut être opéré par des enfants à partir de 8 ans ainsi que des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou une absence d'expérience et/ou de savoir, s'ils ont été supervisés ou initiés à l'usage en toute sécurité de l'appareil et ont compris les dangers qui en résultent.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Le nettoyage et la maintenance réalisée par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et supervisés.
  Les enfants âgés de moins de 8 ans doivent être tenus hors de portée du cordon d'alimentation.
- S'abstenir de chauffer des récipients, boîtes ou autre complètement fermés.

⚠ MISE EN GARDE ! RISQUE D'ACCIDENT

Attention ! Surface brûlante !

Ce symbole vous incite à ne pas toucher la plaque de cuisson directement après l'usage. Risque de brûlure !

⚠ MISE EN GARDE ! RISQUE D'INCENDIE !

- Les préparations brûlantes peuvent se mettre à brûler ! Ne laissez jamais fonctionner l'appareil sans surveillance.
- Ne le placez jamais sous des objets inflammables tels que des rideaux ou des voilages.
- Ne réchauffez jamais un récipient hermétiquement fermé. La dilatation résultant de la chaleur peut facilement provoquer une explosion.
- Ne réchauffez jamais un récipient vide. Celui-ci chaufferait rapidement - et entraînerait ainsi un risque de brûlure, tout en endommageant la plaque de cuisson.
- Ne posez pas d'objets métalliques sur la plaque de cuisson (ustensiles de cuisine, couverts, etc.). Ils peuvent devenir très chauds dans le champ d'induction.
- Restez prudent en chauffant des petites quantités d'huile : ne pas régler sur un niveau de puissance ou de température élevé. Il y a en effet risque d'inflammation de l'huile

FR
BE

⚠ MISE EN GARDE ! RISQUE D'INCENDIE !

- Ne jamais faire fonctionner l'appareil sur une surface ou un support métallique. Il y a en effet risque de surchauffe et donc de source d'incendie. L'appareil peut d'autre part être endommagé de façon irréparable.
- Ne jamais opérer l'appareil avec un temporisateur, une minuterie externe ou un système de télécommande séparé.

⚠ Pour éviter tout danger lié à des champs électromagnétiques :

- Maintenez au moins un mètre d'écart avec les appareils qui sont sensibles aux champs électromagnétiques (écrans de télévision, horloges, supports médias magnétiques, appareils électroniques, etc.).
- Les appareils médicaux (pacemakers, appareils auditifs ou autres dispositifs, etc.) peuvent nécessiter des distances de sécurité plus importantes. A cet égard, interrogez le fabricant de produits médicaux !

Mode de fonctionnement

Alors qu'avec les plaques de cuisson habituelles, ce sont les plaques elles-mêmes qui deviennent chaudes, la chaleur sur une plaque de cuisson à induction est générée au fond du récipient de cuisson. La plaque de cuisson elle-même ne s'échauffe pas - elle ne s'échauffe que lorsque le contenu du récipient monte en température, lequel contenu rayonne de la chaleur sur celle-ci (flux calorifique en sens inverse).

Ceci est assuré par un champ électromagnétique qui génère de la chaleur uniquement dans des matériaux conducteurs (casseroles en fer, etc.). Dans d'autres matériaux, comme par ex. la porcelaine, le verre ou la céramique, le champ énergétique ne peut pas générer d'effet de chaleur.

Récipient de cuisson approprié

Utilisez uniquement des casseroles et autres appropriées pour les plaques de cuisson par induction :

- Sont appropriées les casseroles et les poêles avec un fond en acier ou en fonte. Vous le reconnaissez soit à une marque sur la casserole ou lorsque l'aimant fourni avec le matériel reste attaché au fond de celle-ci.
- Tous les métaux sur lesquels les aimants n'adhèrent pas, par ex. l'aluminium, le cuivre, l'acier inoxydable, ainsi que les récipients non métalliques, par ex. la porcelaine, le verre, la céramique, les matières plastiques, etc, sont inadaptés.
- Les fonds de casserole minces sont mieux adaptés à la cuisson par induction que les fonds sandwich épais. Les temps de réaction très courts aux modifications de réglage (préchauffage rapide ; cuisson à feu rapide) ne sont pas possibles sur les fonds de casserole épais.

Utilisez uniquement des casseroles et assimilées adaptées à la taille de la plaque de cuisson correspondante ❶ ❷ ❹. A présent la plaque de cuisson par induction peut fonctionner sans problèmes. Le fond de casserole ne doit pas présenter d'irrégularités, il doit reposer bien à plat.

Pour la plaque de cuisson arrière ❶ :

– Le diamètre ne doit pas être inférieur à 16 cm pour que le champ d'induction donne tous ses effets. Nous recommandons une casserole d'un diamètre maximum de 18 cm pour utiliser au mieux la puissance de la plaque de cuisson.

Pour la plaque de cuisson ❷ de droite et celle à l'avant (la ❹) :

– Le diamètre ne doit pas dépasser 26 cm pour que le récipient ne déborde pas de la plaque et ne pas être inférieur à 16 cm pour que le champ agisse pleinement.

FR
BE

Installation

L'appareil nécessite une arrivée d'air libre pour ne pas surchauffer. Voilà pourquoi nous vous recommandons d'installer l'appareil comme suit :

- un espace libre de 10 cm minimum tout autour, par ex. vers le mur le plus proche,
- un espace libre de 60 cm au minimum vers le haut (par rapport à un rangement en hauteur, etc.).

- L'appareil aspire de l'air pour refroidir via des ouvertures sur le dessous. Ne le placez pas sur des surfaces en textile ou apparenté (nappes, etc.). Placez l'appareil sur une surface bien lisse.
- Ne le placez pas à proximité de rideaux, voilages ou d'autres textiles qui pourraient entrer en contact avec l'appareil.
- Ne le placez pas sur une assise métallique (support en fer ou acier) : celle-ci pourrait devenir brûlante.
- Maintenez au moins un mètre d'écart avec les appareils qui sont sensibles aux champs électromagnétiques (écrans de télévision, horloges, supports médias magnétiques, appareils électroniques, etc.).

Raccord électrique

Branchez l'appareil à une prise de courant après déballage et mise en place comme indiqué.

- Vérifiez sur la plaque signalétique de l'appareil si ses caractéristiques d'alimentation électrique (tension et fréquence) sont compatibles avec la tension secteur.
- Prévoir un disjoncteur de sécurité de 16 A sur la ligne venant de la tension secteur.
- Ne pas utiliser de câble de rallonge pour le raccordement de l'appareil. En cas d'urgence, le connecteur dans la prise secteur doit être rapidement accessible.
- Ne disposez pas le cordon d'alimentation au dessus de l'appareil, au dessus de surfaces chaudes ou d'objets à bords tranchants.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne soit pas bloqué par des objets quelconques.

La sécurité de l'appareil au niveau électrique n'est assurée que si une ligne conducteur de protection est branchée dans les règles. Le fonctionnement de l'appareil sur une prise électrique sans conducteur de protection est interdit. En cas de doute consultez un électricien pour vérifier l'installation électrique. Le constructeur décline toute responsabilité pour des dommages suite à une anomalie sur le conducteur de protection (manquant ou coupé).

FR
BE

Fonctionnement

Plaques de cuisson par induction

- La plaque de cuisson ❹ à l'avant et la plaque de cuisson ❷ à droite disposent chacune de 10 niveaux de puissance. La plaque de cuisson ❷ à droite fonctionne indépendamment des autres plaques : elle peut toujours fonctionner à n'importe quel niveau de puissance, y compris le maximum 10.
- La plaque de cuisson ❶ à l'arrière dispose de 5 niveaux de puissance.
- La plaque de cuisson ❹ à l'avant et la ❶ à l'arrière fonctionnent selon un régime dit de "Powersharing" : ce qui veut dire que la puissance cumulée des deux plaques en fonctionnement simultané ne doit pas dépasser le niveau 10 (2000 W). Si par exemple la plaque de cuisson ❹ à l'avant est réglée sur le niveau de puissance 6, le niveau maximum de puissance pour la plaque de cuisson ❶ arrière ne peut alors être que le 4. La puissance totale de ces plaques ne dépasse pas ainsi 2000 W. Consultez le tableau suivant si vous voulez utiliser simultanément les plaques de cuisson ❹ à l'avant et ❶ à l'arrière :

niveaux de puissance de la plaque de cuisson ❹ à l'avant	10	9	8	8	7	6	5	4	3	2	1
niveaux de puissance de la plaque de cuisson ❶ à l'arrière	arrêt	arrêt	1	2	3	4	5	5	5	5	5

REMARQUE

- ► Pour la plaque de cuisson ❶ arrière (1000 W) : niveau de puissance 5 maximum réglable.
- ► Pour la plaque de cuisson ❹ avant (2000 W) : niveau de puissance 10 maximum réglable (en fonction de la plaque de cuisson ❶ arrière).
- ► Pour la plaque de cuisson ❷ de droite (1400 W) : niveau de puissance 10 maximum réglable.

REMARQUE

- ► La plaque de cuisson ❹ à l'avant est la plus puissante des trois plaques de cuisson ❶ ❷ ❹, puisque pouvant fournir la puisance nominale la plus élevée (2000 W).

REMARQUE

- ► En mode température chacune des plaques de cuisson est réglable simultanément à la température maxima (240°C).

FR
BE

Opération

L'utilisation des plaques de cuisson ❶ ❷ ❹ est présentée en prenant l'exemple de la plaque de cuisson ❶ arrière. Les touches et les témoins lumineux sont numérotés sur le rabattant de la plaque de cuisson ❶ arrière. L'utilisation des 3 plaques de cuisson est identique, en agissant sur les éléments de commande ⓭ ⓲ ⓳ correspondants.

1) Installez le récipient de cuisson au milieu de la plaque de cuisson ❶ arrière.

ATTENTION - DOMMAGE MATÉRIEL !

► Les récipients ou casseroles disposées sur les 3 plaques de cuisson ne doivent pas dépasser au total un poids de 10 kg (avec leur contenu respectif). Dans le cas contraire, l'appareil risque d'être endommagé.

2) Actionnez la touche "On/Standby" ⓯. Le témoin lumineux On/Standby ⓮ clignote.

REMARQUE

► Si aucune action sur une des plaques de cuisson ❶ ❷ ❹ n'intervient en 30 secondes, l'appareil se remet automatiquemen en mode standby.

REMARQUES

Vous avez la possibilité de choisir un régime de cuisson en niveau de puissance ou en niveau de température :

► En mode température, l'appareil chauffe le récipient à la température voulue. L'appareil reprend le chauffage si la température redescend. La température est ainsi maintenue à la valeur souhaitée.

► Le récipient est chauffé plus ou moins vite avec le réglage "niveau de puissance". Plus le niveau de puissance est élevé, plus le récipient sera réchauffé rapidement.

3) Sélectionnez la plaque de cuisson ❶ arrière en actionnant la touche "On/Standby" ⓬. Sur l'afficheur ❼ est indiqué le niveau de puissance 5 (préréglage d'office) et la cuisson commence. Vous pouvez maintenant choisir avec la touche "F" ⓫ le mode de cuisson souhaité :
Le mode ‚puissance' (niveau de puissance 5) est le réglage par défaut.
Actionnez la touche "F" ⓫ jusqu'à ce que le témoin lumineux ‚mode température' ❾ s'allume (si vous souhaitez passer dans le mode température). "120" s'affiche sur l'afficheur ❼, ce qui indique qu'une température de 120°C est réglée.

4) Le mode de cuisson une fois choisi, sélectionnez en agissant sur les touches "-" ❺ et "+" ❻ le niveau de puissance ou la température souhaitée. La température se règle par incréments de 20°C.

5) Pour mettre à l'arrêt la plaque de cuisson ❶, actionnez la touche "On/Standby" ⓬.
Pour mettre à l'arrêt simultanément toutes les plaques de cuisson ❶ ❷ ❹, actionnez la touche "On/Standby" ⓯.

REMARQUE

► Lorsque les 3 plaques de cuisson ❶ ❷ ❹ sont à l'arrêt après la fin d'une préparation quelconque, actionnez d'abord la touche "On/Standby" ⓯ pour pouvoir refaire des réglages.

REMARQUE

► Sur les afficheurs apparaît un "- L-" ou un "- H -" après mise en marche / mise à l'arrêt. Signification de cette indication :

– "- L -" = "Low" - température de la plaque de cuisson ❶ ❷ ❹ < 60°C

ou

– "- H -" = "High" - temperature de la plaque de cuisson ❶ ❷ ❹ > 60°C

REMARQUE

► Les ventilateurs de l'appareil continuent de tourner un certain temps après mise à l'arrêt en mode 'standby' pour évacuer la chaleur.

REMARQUE

► L'appareil se met automatiquement en mode 'standby' au bout de 120 minutes.

Mise à l'arrêt automatique de sécurité

■ Le dispositif de détection ‚présence de casserole' met automatiquement l'appareil à l'arrêt (en mode standby), dans les circonstances suivantes :

– Enlèvement plus de 15 secondes env. du récipient de cuisson sur une des plaques de cuisson ❶ ❷ ❹ ou absence complète de récipient.

– En cas d'enlèvement sur une durée plus courte, le champ énergétique est certes automatiquement éteint - mais la fonction sélectionnée est maintenue. Environ toutes les 3 sec., un signal sonore rappelle que l'appareil s'éteint automatiquement après environ 15 secondes. Si vous remettez en place sur la plaque de cuisson ❶ ❷ ❹ la casserole ou le récipient durant ce laps de temps de 15 secondes, la fonction sélectionnée redémarre avec les mêmes réglages.

REMARQUE

► Dès que vous retirez un récipient de la plaque de cuisson, l'indication "- - -" clignote dur l'afficheur.

REMARQUE

► L'appareil se met automatiquement en mode 'standby' au bout de 120 minutes.

Minuterie

Vous pouvez sélectionner une durée de 0 - 180 min, qui lorsqu'elle est écoulée, met à l'arrêt la plaque de cuisson correspondante ❶ ❷ ❹. Si vous actionnez la touche "+" ❻, le délai se rallonge de 5 minutes. Si vous actionnez la touche "-" ❺, le délai se raccourcit de 1 minute.

L'utilisation de la minuterie des plaques de cuisson ❶ ❷ ❹ est présentée en prenant l'exemple de la plaque de cuisson ❶ arrière. Les touches et les témoins lumineux sont numérotés sur le rabattant de la plaque de cuisson ❶ arrière. L'utilisation des 3 plaques de cuisson est identique, en agissant sur les éléments de commande ⓭ ⓲ ⓳ correspondants.

Minuterie en mode puissance

1) Démarrez tout d'abord le réchauffement, conformément à la description précédente.
2) Actionnez la touche "F" ⓫ jusqu'à ce que le témoin lumineux du mode puissance ❽ et le témoin lumineux de la minuterie ⓾ s'allument en même temps.
3) Réglez avec les touches "-" ❺ et "+" ❻ la durée souhaitée au bout de laquelle la plaque de cuisson ❶ doit s'arrêter.

L'afficheur ❼ indique maintenant alternativement le niveau de puissance choisie et le temps restant jusqu'à l'arrêt.

A l'issue de la durée programmée la plaque de cuisson ❶ s'arrête automatiquement.

REMARQUE

► Si vous sélectionnez, alors que la minuterie courre déjà, avec la touche "F" ⓫ le mode température (témoin lumineux "mode température" ❾ allumé) et que vous fixez une température, le réglage de la minuterie est maintenu et l'appareil ne fait que passer du mode 'puissance' au mode 'température'.

Minuterie en mode ‚température'

1) Démarrez tout d'abord le réchauffement, conformément à la description précédente.
2) Actionnez la touche "F" ⓫ jusqu'à ce que le témoin lumineux du mode température ❾ et le témoin lumineux de minuterie ❿ s'allument en même temps.
3) Réglez avec les touches "-" ❺ et "+" ❻ la durée souhaitée au bout de laquelle la plaque de cuisson ❶ doit s'arrêter.

L'afficheur ❼ indique maintenant alternativement la température choisie et le temps restant jusqu'à l'arrêt.

A l'issue de la durée programmée la plaque de cuisson ❶ s'arrête automatiquement.

REMARQUE

► Si vous sélectionnez, alors que la minuterie courre déjà, avec la touche "F" ⓫ le mode niveau de puissance (témoin lumineux "mode puissance" ❽ allumé) et que vous fixez un niveau de puissance, le réglage de la minuterie est maintenu et l'appareil ne fait que passer du mode 'température' au mode 'puissance'.

Sécurité enfant

Cet appareil est équipé d'un dispositif "sécurité enfant" pour empêcher toute manipulation non voulue (arrêt, changement de consigne de température, etc.).

- Actionnez la touche "Lock" ⓰ jusqu'à ce que un signal sonore sonore retentisse et que le témoin lumineux ‚sécurité enfant' ⓱ s'allume. Toutes les touches, y compris la touche "Lock" ⓰ et la touche "On/Standby" ⓯ sont verrouillées.
- Pour lever la sécurité enfant, réactionnez la touche "Lock" ⓰ jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que le témoin lumineux "sécurité enfant" ⓱ s'éteigne. L'inhibition des touches est alors levée.

REMARQUE

► Lorsque la sécurité enfant est activée, la touche "On/Standby" ⓯ pour la mise à l'arrêt et la touche "Lock" ⓰ peuvent être actionnées.

REMARQUE

► Utilisez aussi la sécurité enfant pour un nettoyage: activez la sécurité enfant avant de passer un chiffon humide sur les touches. On évitera ainsi d'enclencher une action par inadvertance.

FR
BE

Nettoyage

⚠ ATTENTION - RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE !

- Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur.
- L'appareil ne doit sous aucun prétexte être plongé dans l'eau ou d'autres liquides ! Il peut en résulter un danger de mort par choc électrique et l'appareil peut être endommagé.
- Ne jamais ouvrir le boîtier de l'appareil. Danger de mort par électrocution.

⚠ ATTENTION - RISQUE D'ACCIDENT !

- Avant chaque nettoyage, laissez entièrement refroidir l'appareil. Risque de brûlure !

ATTENTION - DOMMAGE MATÉRIEL !

- N'utilisez pas de solvant ni de produit à récurer. Ce type de produit pourrait endommager les plaques de cuisson ❶ ❷ ❹.
- N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs, abrasifs ou chimiques. Ils peuvent en effet endommager les surfaces !

- Nettoyez toutes les surfaces et le cordon d'alimentation uniquement avec un chiffon légèrement humidifié.
- Séchez soigneusement l'appareil avant de le réutiliser.
- Toutes les saletés incrustées sur les plaques de cuisson ❶ ❷ ❹ peuvent être éliminées à l'aide d'un grattoir spécialement adapté pour les plaques de cuisson en vitrocéramique, grattoir disponible dans le commerce des appareils ménagers.
- Lorsque des saletés sont visibles au niveau de la fente d'aération en dessous de l'appareil, vous pouvez essayer de les enlever à l'aide d'un aspirateur.

Dépannage

PROBLÈMES	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS POSSIBLES
L'appareil ne fonctionne pas. Le témoin lumineux On/Standby ⓮ ne s'allume pas.	La fiche secteur i n'est pas branchée.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.
	L'appareil est endommagé.	Adressez-vous au service après-vente.
L'appareil ne démarre pas la cuisson.	pas de récipient sur la plaque de cuisson correspondante ❶ ❷ ❹.	Mettre un récipient approprié sur la plaque de cuisson correspondante ❶ ❷ ❹.
	Récipient de cuisson inadapté pour une plaque de cuisson par induction.	Utiliser un récipient adapté (se reporter au chapitre "Récipient de cuisson adapté").
Affichage de E01 sur l'un des afficheurs.	tension d'alimentation trop faible (< 160 V).	Vérifier que l'appareil est bien branché à une prise pour tension secteur de 220 - 240 V ~, 50 Hz.
Affichage de E02 sur l'un des afficheurs.	tension d'alimentation trop élevée (> 270 V).	Vérifier que l'appareil est bien branché à une prise pour tension secteur de 220 - 240 V ~, 50 Hz.
Affichage de E03 sur l'un des afficheurs.	présence d'un court-circuit dans l'appareil !	Débrancher immédiatement l'appareil et contacter le service après-vente !
Affichage de E05 sur l'un des afficheurs.	surchauffe de l'appareil (en mode niveau de puissance)!	Débrancher l'appareil et attendre que l'appareil se refroidisse.
Affichage de E06 sur l'un des afficheurs.	sonde de température sous la plaque de cuisson ❶ ❷ ❹ défectueuse ou présence d'un court-circuit.	Débrancher l'appareil et contacter le service après-vente !
Affichage de E07 sur l'un des afficheurs.	surchauffe de l'appareil (en mode température)!	Débrancher l'appareil et attendre que l'appareil se refroidisse.
Affichage de E08 sur l'un des afficheurs.	sonde de température défectueuse.	Débrancher l'appareil et contacter le service après-vente !

Affichage de - - - sur l'un des afficheurs.	pas de récipient sur la plaque de cuisson correspondante ❶ ❷ ❹.	Mettre un récipient approprié sur la plaque de cuisson ❶ ❷ ❹.
	Présence d'un récipient inapproprié sur l'une des plaques de cuisson ❶ ❷ ❹.	Mettre un récipient approprié sur la plaque de cuisson ❶ ❷ ❹.
	Récipient mal placé sur la plaque de cuisson correspondante ❶ ❷ ❹.	Mettre le récipient au centre de la plaque de cuisson ❶ ❷ ❹.

Mise au rebut

L'appareil ne doit jamais être jeté dans la poubelle pour les déchets habituels. Ce produit relève de la directive européenne 2002/96/EC.

Mettez l'appareil au rebut en le confiant à une entreprise de traitement des déchets agréée ou au service de recyclage de votre commune. Respectez les règlements actuellement en vigueur. En cas de doute contacter les services techniques de la mairie.

Remarque concernant la déclaration de conformité CE

Cette appareil est en conformité avec les exigences fondamentales et les diverses dispositions de la directive européenne relative à la compatibilité électromagnétique 2004/108/EC, de la directive basse tension 2006/95/EC et de la directive ErP 2009/125/EC, décret 1275/2008 annexe 1, n°1.

La déclaration de conformité originale est disponible chez l'importateur.

Importateur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantie

Cet appareil bénéficie de 3 ans de garantie à compter de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa distribution.

Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. Dans le cas où la garantie s'applique, veuillez appeler le service après-vente concerné. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

REMARQUE

- Cette garantie s'applique uniquement en cas mal-façon, de défaut de fabrication et ne couvre pas les pièces d'usure ni les dommages sur des éléments fragiles (commutateur, piles, etc.).

Cet équipement est destiné exclusivement à un usage privé et non commercial. La garantie est annulée en cas de manipulation incorrecte ou inappropriée, d'acte de malveillance ou en cas d'une intervention qui n'aurait pas été réalisée par un centre de service après-vente agréé.

Cette garantie ne constitue pas une restriction de vos droits légaux.
Une prestation au titre de la garantie n'a aucune incidence sur la durée contractuelle de la garantie. Même remarque s'agissant de pièces de rechange ou de pièces ayant fait l'objet d'une réparation.

Signaler immédiatement une anomalie ou un défaut éventuel sur l'appareil après la sortie de l'emballage (aiu plus tard deux jours après la date d'achat) .

Toutes réparations survenant après la période sous garantie seront payantes.

FR
BE

Service après-vente

(FR) Service France
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr
IAN 75467

(BE) **Service Belgique**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be
IAN 75467

Inhoud

Inleiding 22

Gebruik in overeenstemming met bestemming 22

Inhoud van het pakket 23

De verpakking afvoeren 23

Beschrijving van het apparaat / accessoires 24

Technische gegevens 24

Veiligheidsvoorschriften 25

Wijze van functioneren 29

Geschikt kookgerei 29

Plaatsen 30

Elektrische aansluiting 30

Werking 31

De inductiekookplaten 31
Bediening 32
Veiligheidsuitschakeling 33
Timer 34
Kinderslot 35

Reinigen 36

Problemen oplossen 37

Apparaat afdanken 38

Opmerkingen over de EG-conformiteitsverklaring 38

Importeur 38

Garantie 39

Service 39

Inleiding

NL
BE

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

U heeft daarmee gekozen voor een modern en eersteklas product. De gebruiksaanwijzing maakt onderdeel uit van dit product. Zij bevat belangrijke instructies voor veiligheid, gebruik en afvoer. Maakt u zich voor het gebruik van het product vertrouwd met alle gebruiks- en veiligheidsinstructies. Gebruik dit product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Overhandig ook alle documenten als u het product aan derden doorgeeft.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor het verhitten en warm houden van levensmiddelen. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, dus privé. Gebruik het apparaat niet bedrijfsmatig.

Gebruik het apparaat alleen in droge ruimtes en gebruik het nooit in de openlucht.

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming!

Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en / of andersoortig gebruik.

- ► Het apparaat uitsluitend gebruiken in overeenstemming met de bestemming.
- ► De beschreven procedures in deze gebruiksaanwijzing nakomen.

OPMERKING

- ► Er kan gevaar van het apparaat uitgaan in geval van gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming en / of andersoortig gebruik. Gebruik het apparaat uitsluitend in overeenstemming met de bestemming. De beschreven procedures in deze gebruiksaanwijzing nakomen. Alle vormen van claims wegens schade door gebruik, dat niet volgens de bestemming is, onvakkundige reparaties, veranderingen die ongeoorloofd zijn uitgevoerd of gebruik van niet toegelaten reserveonderdelen zijn uitgesloten. Het risico is uitsluitend voor de gebruiker.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met volgende componenten geleverd:

- Inductiekookplaat
- Magneet
- Gebruiksaanwijzing

1) Haal alle delen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
2) Verwijder al het verpakkingsmateriaal.

OPMERKING

- ► Controleer of de levering compleet is en of er sprake is van zichtbare schade.
- ► Als de levering niet compleet is of er is sprake is van schade als gevolg van gebrekkige verpakking of door transport, neemt u contact op met de Service-Hotline (zie hoofdstuk ***Service***).

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu en gekozen uit afvoertechnische aspecten en daarom recyclebaar.

Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop is een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer verpakkingsmaterialen die niet meer worden gebruikt af conform de plaatselijke geldende voorschriften.

OPMERKING

- ► Indien mogelijk de originele verpakking bewaren gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat in een garantiegeval volgens de voorschriften kunt verpakken.

NL
BE

Beschrijving van het apparaat / accessoires

Afbeelding A:

❶ Kookplaat achter (1000 W)
❷ Kookplaat rechts (1400 W)
❸ Bedieningspaneel
❹ Kookplaat voor (2000 W)

Afbeelding B:

❺ Toets "-"
❻ Toets "+"
❼ Display
❽ Indicatielampje prestatie-modus ("Heat")
❾ Indicatielampje temperatuur-modus ("Temp.")
❿ Indicatielampje Timer
⓫ Toets "F" (Engels: "FUNCTION")
⓬ Toets "On / Standby" met kookplaat-markering
⓭ Bedieningselementen voor de rechter kookplaat
⓮ Indicatielampje On / Standby
⓯ Toets "On / Standby"
⓰ Toets "Lock" (kinderslot)
⓱ Indicatielampje kinderslot
⓲ Bedieningselementen voor de voorste kookplaat
⓳ Bedieningselementen voor de achterste kookplaat

Technische gegevens

Netspanning	220 - 240 V ~, 50 / 60 Hz
Nominaal vermogen	3200 - 3400 W
Beschermingsniveau	II ⧈
Geluidsdrukniveau	< 70 dB (A)

Veiligheidsvoorschriften

⚠ GEVAAR VOOR STROOMSCHOKKEN

- Let erop, dat het netsnoer tijdens het bedrijf nooit nat of vochtig wordt. Leg het zo neer dat het niet beklemd raakt of anderszins beschadigd kan worden.
- Als het netsnoer of de netstekker beschadigd blijken, laat u deze eerst vervangen door de service (klantenservice), voordat u het apparaat weer gebruikt.
- Trek na gebruik altijd de netstekker uit het stopcontact.
- Alleen uitschakelen is niet genoeg, omdat het apparaat onder spanning blijft staan zolang de stekker in het stopcontact zit.
- Bescherm de kookplaat tegen beschadigingen: belast deze niet ongelijkmatig en laat er geen voorwerpen op vallen. Het apparaat mag niet verder worden gebruikt, als kookplaat of behuizing beschadigd zijn. Haal in dat geval onmiddellijk de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat eerst repareren.
- Laat beschadigde stekkers en netsnoeren onmiddellijk door geautoriseerd en vakkundig personeel, of door de klantenservice vervangen, om risico's te voorkomen.
- Is het oppervlak van de kookplaat gescheurd, moet de stekker uit het stopcontact getrokken worden om een eventuele elektrische schok te voorkomen.

NL
BE

⚠ GEVAAR VOOR STROOMSCHOKKEN

Let erop, dat het apparaat, het netsnoer of de stekker nooit ondergedompeld worden in water of andere vloeistoffen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- Raak het oppervlak niet aan waarop eerst een hete pan heeft gestaan. Direct daarna kan het oppervlak erg heet zijn.
- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebruik aan ervaring en/of kennis, wanneer ze onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd aangaande het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit voortvloeiende gevaren hebben begrepen.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet door kinderen worden uitgevoerd, tenzij ze ouder dan 8 jaar zijn en onder toezicht staan. Kinderen jonger dan 8 jaar mogen niet bij het apparaat en het netsnoer ervan in de buurt komen.
- Verhit geen gesloten blikken of andere gesloten reservoirs.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

Let op! Heet oppervlak!

Dit symbool waarschuwt u ervoor om de kookplaat direct na gebruik aan te raken. Verbrandingsgevaar!

⚠ WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- Oververhitte gerechten kunnen in brand vliegen! Laat het apparaat nooit onbeheerd werken.
- Plaats het daarom ook nooit onder brandbare voorwerpen, vooral niet onder gordijnen of doeken.
- Nooit reservoirs verhitten die helemaal afgesloten zijn. Door de uitzetting wegens hitte kan het zeer snel tot een explosie komen.
- Nooit lege reservoirs verhitten. Deze kunnen snel oververhit raken - en zodoende brandgevaar veroorzaken en tevens de kookplaat beschadigen.
- Leg geen voorwerpen van metaal op de kookplaat neer, zoals bijv. keukengereedschappen of bestekdelen. Deze kunnen in het inductieveld erg heet worden.
- Wees voorzichtig bij het verhitten van kleine hoeveelheden olie - stel geen hoog prestatieniveau of een hoge temperatuur in. Anders zou de olie kunnen gaan branden en vlam vatten!

⚠ WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- Gebruik het apparaat nooit op een metalen tafel of een andere ondergrond van metaal. Deze kan verhit raken en zodoende brand veroorzaken. Of kan het apparaat onherstelbaar beschadigd raken.
- Gebruik het apparaat niet met een externe tijdschakelklok of een separaat systeem voor afstandsbediening.

⚠ Om gevaren door elektromagnetische velden te voorkomen:

- Houd ten minste een afstand van 1 m aan ten opzichte van apparaten die gevoelig zijn voor elektromagnetische velden (bijv. beeldschermen, klokken, magnetische opslagmedia, elektronische apparatuur enz.).
- Medisch-technische apparaten, zoals bijv. pacemakers, hoortoestellen of andere apparaten kunnen eventueel grotere afstanden noodzakelijk maken. Consulteer hierover uw medisch-technische producent!

Wijze van functioneren

Terwijl gewone kookplaten zelf erg heet worden, ontstaat de hitte bij een inductiekookplaat in de bodem van het kookgerei. De kookplaat zelf wordt niet verhit - deze wordt heet, als er iets in een pan daarop wordt verhit en de hitte in de pan terug-straalt op de kookplaat. (retour-verwarming).

Hiervoor zorgt een energieveld dat alleen in materialen die magnetisch geleiden, bijv. ijzeren pannen, hitte laat ontstaan. In andere materialen, zoals bijv. porselein, glas of keramiek kan het energieveld geen hittewerking oproepen.

Geschikt kookgerei

Gebruik alleen kookgerei dat geschikt is voor inductiekookplaten:

- Geschikt zijn potten en pannen met een bodem van staal of gietijzer. Dit herkent u ofwel aan een aanduiding op de pan, of als de meegeleverde magneet blijft hechten aan de bodem van de pan.
- Al het metaal waaraan geen magneet blijft hechten, bijv. aluminium, koper, RVS, evenals reservoirs die niet van metaal zijn, bijv. van porselein, glas, keramiek of kunststof etc. zijn ongeschikt.
- Dunne panbodems zijn beter geschikt voor het inductie koken dan dikke sandwichbodems. De zeer korte reactietijden op de veranderingen van instelling (korte opwarmtijd; snel doseerbaar aanbraden) zijn niet mogelijk bij dikke panbodems.

Gebruik alleen kookgerei passend voor de grootte van de kookplaat ❶ ❷ ❹. Alleen dan kan de inductiekookplaat perfect functioneren. De bodem van de pan mag niet ongelijk zijn, maar moet vlak op liggen.

Voor de achterste kookplaat ❶:

– De diameter mag niet kleiner zijn dan 16 cm zodat het energieveld werkt. Wij adviseren een pan waarvan de diameter maximaal 18 cm bedraagt om het vermogen van de kookplaat optimaal te gebruiken.

Voor het rechter ❷ en de voorste kookplaat ❹:

– De diameter mag niet groter zijn dan 26 cm zodat de pan niet uitsteekt en niet kleiner dan 16 cm zodat het energieveld tot werking komt.

Plaatsen

NL
BE

Het apparaat heeft vrije luchttoevoer nodig om niet oververhit te raken. Zet het apparaat daarom zo neer, dat ...

- min. 10 cm afstand rondom vrij blijft, bijv. ten opzichte van de dichtstbijzijnde wand,
- min. 60 cm afstand naar boven toe vrij blijft, bijv. ten opzichte van een hangkast.

- Voor de koeling zuigt het apparaat lucht aan via de openingen aan de onderzijde. Plaats het niet op textiele of wollige oppervlakken zoals bijv. tafellakens. Gebruik het alleen op gladde oppervlakken.
- Plaats het niet nabij doeken, gordijnen of ander textiel, dat in de tocht tegen het apparaat zou kunnen glijden.
- Plaats het niet op metaalachtige ondergronden, zoals bijv. op ondergronden die ijzer of staal bevatten. Deze kunnen sterk verhit raken.
- Houd ten minste een afstand van 1 m aan ten opzichte van apparaten die gevoelig zijn voor elektromagnetische velden (bijv. beeldschermen, klokken, magnetische opslagmedia, elektronische apparatuur enz.).

Elektrische aansluiting

Als u het apparaat zoals beschreven heeft uitgepakt en neergezet, verbindt u het met een stopcontact.

- Vergelijk alvorens het apparaat aan te sluiten de aansluitgegevens (spanning en frequentie) op het kenplaatje met die van uw lichtnet.
- Het stopcontact moet beveiligd zijn via een 16A-aardlekschakelaar.
- Gebruik geen verlengsnoer om het apparaat aan te sluiten. De netstekker moet in geval van nood snel te bereiken zijn.
- Leg het netsnoer niet over het apparaat heen of over oppervlakken die heet zijn en/of scherpe randen hebben.
- Let erop dat het netsnoer niet ingeklemd wordt.

Die elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd als het wordt aangesloten aan een beschermingsgeleider-systeem dat volgens de voorschriften werd geïnstalleerd. Gebruik een stopcontact zonder beschermingsgeleider is verboden. Laat in geval van twijfel de huisinstallatie nakijken door een elektricien.
De fabrikant is niet aansprakelijk voor schade ten gevolge van een gebrekkige of onderbroken beschermingsgeleider.

Werking

De inductiekookplaten

- De voorste ❹ en de rechter kookplaat ❷ beschikken telkens over 10 prestatieniveaus. De rechter ❷ kookplaat loopt onafhankelijk van de overige kookplaten, d.w.z. u kunt altijd een prestatieniveau tot een prestatieniveau 10 instellen.
- De achterste kookplaat ❶ beschikt over 5 prestatieniveaus.
- De voorste ❹ en de achterste ❶ kookplaat werken met het zogenaamde "Powersharing". Dat betekent dat **in het totaal** tot aan prestatieniveau 10 (2000 W) kan worden ingesteld. Als bijv. bij de voorste kookplaat ❹ het prestatieniveau 6 is ingesteld, kan bij de achterste kookplaat ❶ maximaal het prestatieniveau 4 ingesteld worden. Daardoor wordt een totaal aan tal watt van 2000 W niet overschreden. Als u de voorste ❹ en de achterste ❶ kookplaat gelijktijdig wilt gebruiken, oriënteert u zich dan aan de navolgende tabel:

Prestatieniveaus van de voorste kookplaat ❹	10	9	8	8	7	6	5	4	3	2	1
Prestatieniveaus van de achterste kookplaat ❶	uit	uit	1	2	3	4	5	5	5	5	5

OPMERKING

- ► Bij de achterste kookplaat ❶ (1000 W) kan maximaal het prestatieniveau 5 ingesteld worden.
- ► Bij de voorste kookplaat ❹ (2000 W) kan maximaal het prestatieniveau 10 ingesteld worden (afhankelijk van de achterste kookplaat ❶).
- ► Bij de rechter kookplaat ❷ (1400 W) kan maximaal het prestatieniveau 10 ingesteld worden.

OPMERKING

- ► De voorste kookplaat ❹ is degene met het grootste prestatieniveau van alle drie kookplaten ❶ ❷ ❹ omdat deze kookplaat het hoogste nominale vermogen (2000 W) heeft.

OPMERKING

- ► In de temperatuur-modus kan iedere kookplaat ook gelijktijdig op de maximale temperatuur (240 °C) gezet worden.

Bediening

De bediening van de kookplaten ❶ ❷ ❹ wordt hier uitgelegd aan de hand van de achterste kookplaat ❶. De toetsen en indicatielampjes zijn doorgenummerd op de uitvouwpagina voor de achterste kookplaat ❶. De bediening is echter bij alle 3 kookplaten met behulp van de betreffende bedieningselementen ⓭ ⓲ ⓳ identiek.

1) Plaats midden op de achterste kookplaat ❶ de pan met inhoud.

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

► In het totaal mogen alle pannen die op de 3 kookplaten worden gezet samen niet meer dan 10 kg wegen (samen met de inhoud). Anders wordt het apparaat beschadigd.

2) Druk op de toets "On / Standby" ⓯. Het indicatielampje On / Standby ⓮ knippert.

OPMERKING

► Als u binnen 30 seconden geen kookplaat ❶ ❷ ❹ activeert, wordt het apparaat automatisch weer in de standby-modus geschakeld.

AANWIJZINGEN

U kunt kiezen tussen het koken met prestatieniveaus **of** het koken met temperatuur-instellingen:

► Indien u in de temperatuur-modus kookt, verhit het apparaat het kookreservoir op de ingestelde temperatuur. Wordt de ingestelde temperatuur niet meer gehaald, dan verhit het apparaat weer. De temperatuur wordt gehouden.

► Bij de instelling "prestatieniveau" wordt het kookreservoir met uiteenlopende snelheden verhit. Hoe hoger het ingestelde prestatieniveau, des te sneller wordt het kookreservoir verhit.

3) Selecteer de achterste kookplaat ❶ door op de toets "On / Standby" ⓬ te drukken. Op het display ❼ verschijnt het altijd vooraf ingestelde prestatieniveau 5 en de kookprocedure begint.
Nu kunt u met behulp van de toets "F" ⓫ kiezen welke werkwijze u wilt gebruiken:
Het prestatieniveau (prestatieniveau 5) is vooraf ingesteld.
Druk zo vaak op de toets "F" ⓫ totdat het indicatielampje temperatuur-modus ❾ brandt, als u wilt wisselen naar de temperatuurmodus. "120" verschijnt op het display ❼ en geeft daarmee aan, dat een temperatuur van 120°C vooraf is ingesteld.

4) Als u de gewenste werkwijze heeft ingesteld, kiest u met behulp van de toetsen "-" ❺ en "+" ❻ het gewenste prestatieniveau, resp. de temperatuur. De temperatuur kan worden ingesteld in stappen van 20°C.

5) Om de kookplaat ❶ uit te schakelen, drukt u op de toets "On / Standby" ⓬. Om alle kookplaten ❶ ❷ ❹ gelijktijdig uit te schakelen, drukt u op de toets "On / Standby" ⓯.

OPMERKING

► Als alle 3 kookplaten ❶ ❷ ❹ na een gebruik of instelling uitgeschakeld zijn, moet u eerst op de toets "On / Standby" ⓯ drukken om nieuwe instellingen te kunnen doen.

OPMERKING

► Op de displays verschijnt na het in-/uitschakelen een "- L-" of een "- H -". Deze hittemelding betekent:

– "- L -" = "Low" - temperatuur van de kookplaat ❶ ❷ ❹ < 60 °C

of

– "- H -" = "High" - temperatuur van de kookplaat ❶ ❷ ❹ > 60 °C

OPMERKING

► Na het uitschakelen in de standby-modus lopen de ventilatoren van het apparaat nog een tijdje door om de hitte af te voeren.

OPMERKING

► Het apparaat wordt na 120 minuten automatisch in de standby-modus geschakeld.

Veiligheidsuitschakeling

■ De herkenning van het kookreservoir schakelt het apparaat voor de veiligheid automatisch uit (in de standby-modus) als u ...

– het kookreservoir langer dan ca. 15 sec. van de kookplaat ❶ ❷ ❹ afhaalt, of er zelfs helemaal niet op zet.

– Bij kortstondig afnemen wordt het energieveld weliswaar direct uitgeschakeld - de gekozen functie blijft echter bewaard. Ongeveer om de 3 sec. herinnert een geluidssignaal eraan, dat het apparaat na ongeveer 15 seconden automatisch uitschakelt. Als u het kookreservoir binnen 15 seconden weer op de kookplaat ❶ ❷ ❹ plaatst, loopt de gekozen functie met dezelfde instellingen verder.

OPMERKING

► Zodra u het kookreservoir van de kookplaat afhaalt, knippert "- - -" op het display.

NL
BE

OPMERKING

► Het apparaat wordt na 120 minuten automatisch in de standby-modus geschakeld.

Timer

U kunt een tijd van 0 - 180 min. vooraf kiezen na verloop waarvan de betreffende kookplaat ❶ ❷ ❹ moet uitschakelen. Als u op de toets "+" ❻ drukt, wordt de tijd steeds met 5 minuten verhoogd. Als u op de toets "-" ❺ drukt, wordt de tijd steeds met 1 minuut verlaagd.

De bediening van de timer van de kookplaten ❶ ❷ ❹ wordt hier uitgelegd aan de hand van de achterste kookplaat ❶. De toetsen en indicatielampjes zijn doorgenummerd op de uitvouwpagina voor de achterste kookplaat ❶. De bediening is echter bij alle 3 kookplaten met behulp van de betreffende bedieningselementen ⓭ ⓲ ⓳ identiek.

Timer in de prestatie-modus

1) Start eerst het verhitten in de prestatie-modus zoals eerder beschreven.
2) Druk dan zo vaak op de toets "F" ⓫ totdat het indicatielampje prestatie-modus ❽ en het indicatielampje timer ⓾ gelijktijdig branden.
3) Stel met behulp van de toetsen "-" ❺ en "+" ❻ de gewenste tijd in na verloop waarvan de kookplaat ❶ moet uitschakelen.

Het display ❼ geeft nu afwisselend het ingestelde prestatieniveau en de nog resterende tijd tot aan het uitschakelen aan.

Nadat de tijd is afgelopen, wordt de kookplaat ❶ automatisch uitgeschakeld.

OPMERKING

► Als u, terwijl de timer al loopt, met behulp van de toets "F" ⓫ de temperatuur-instelling kiest (indicatielampje "temperatuur-modus" ❾ brandt) en een temperatuur instelt, blijft de timer-instelling bestaan en het apparaat wisselt alleen van de prestatie-modus naar de temperatuur-modus.

Timer in de temperatuur-modus

1) Start eerst het verhitten in de temperatuur-modus zoals eerder beschreven.
2) Druk dan zo vaak op de toets "F" ⓫ totdat het indicatielampje temperatuur-modus ❾ en het indicatielampje timer ❿ gelijktijdig branden.
3) Stel met behulp van de toetsen "-" ❺ en "+" ❻ de gewenste tijd in na verloop waarvan de kookplaat ❶ moet uitschakelen.

Het display ❼ geeft nu afwisselend de ingestelde temperatuur en de nog resterende tijd tot aan het uitschakelen aan.

Nadat de tijd is afgelopen, wordt de kookplaat ❶ automatisch uitgeschakeld.

OPMERKING

► Als u, terwijl de timer al loopt, met behulp van de toets "F" ⓫ de prestatie-niveau-instelling kiest (indicatielampje "prestatie-modus ❽ brandt) en een prestatieniveau instelt, blijft de timer-instelling bestaan en het apparaat wisselt alleen van de temperatuur-modus naar de prestatie-modus.

Kinderslot

Om onbevoegd aanzetten of veranderen v an de instellingen, bijvoorbeeld door kinderen, te voorkomen, is dit apparaat uitgerust met een kinderslot.

- Druk zo lang op de toets "Lock" ⓰ totdat een geluidssignaal te horen is en het indicatielampje kinderslot ⓱ brandt. Nu zijn alle toetsen behalve de toets "Lock" ⓰ en de toets "On / Standby" ⓯ geblokkeerd.
- Om het kinderslot ongedaan te maken, drukt u opnieuw op de toets "Lock" ⓰ en houdt u deze ingedrukt, totdat er een geluidssignaal klinkt en het indicatielampje kinderslot ⓱ dooft. De toetsen zijn nu weer vrijgegeven.

OPMERKING

► Als in het bedrijf het kinderslot wordt geactiveerd, kunnen de toets "On/ Standby" ⓯ voor het uitschakelen en de toets "Lock" ⓰ nog altijd worden gebruikt.

OPMERKING

► Gebruik het kinderslot ook als beveiliging bij het afvegen: activeer het kinderslot voordat u met een vochtige doek over de toetsen heen veegt. Zo voorkomt u onbedoeld inschakelen van de toetsen.

Reinigen

⚠ WAARSCHUWING - GEVAAR VOOR STROOMSCHOKKEN!

- Voordat u het apparaat reinigt, haalt u altijd eerst de stekker uit het stopcontact.
- In geen geval mag het apparaat, of delen ervan, worden ondergedompeld in vloeistoffen! Hierdoor kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok en het apparaat kan beschadigd raken.
- Open nooit de behuizing van het apparaat. Anders is er sprake van levensgevaar door elektrische schok.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- Laat het apparaat eerst afkoelen voordat u het schoonmaakt. Verbrandingsgevaar!

LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- Gebruik geen oplos- of schuurmiddelen. Deze kunnen de kookplaten ❶ ❷ ❹ van het apparaat beschadigen.
- Gebruik geen agressieve, chemische of schurende schoonmaakmiddelen. Deze kunnen het oppervlak onherstelbaar aantasten!

- Reinig alle oppervlakken en het netsnoer alleen met een licht vochtige vaatdoek.
- Droog het apparaat in elk geval goed af, voordat u het opnieuw gebruikt.
- Vastgebakken vervuilingen op de kookplaat ❶ ❷ ❹ kunt u verwijderen met een speciaal schaafmes voor glazen kookplaten, te verkrijgen in de speciaalzaak voor huishoudelijke artikelen.
- Als vervuilingen zichtbaar zijn in het bereik van de ventilatiesleuven, kunt u proberen om deze van buiten met de stofzuiger eruit te zuigen.

Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Het apparaat functioneert niet. Het indicatielampje On / Standby ⓮ brandt niet.	De netstekker is niet aangesloten.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
	Het apparaat is beschadigd.	Neem contact op met de service.
Het apparaat begint niet met koken.	Er staat geen reservoir op de betreffende kookplaat ❶ ❷ ❹.	Zet een geschikt reservoir op de betreffende kookplaat ❶ ❷ ❹.
	Het reservoir is ongeschikt voor inductiekookplaten.	Gebruik een geschikt reservoir (zie hoofdstuk "Geschikt kookgerei").
Op een van de displays wordt E01 aangegeven.	Het apparaat wordt onvoldoende van stroom voorzien (< 160 V).	Let erop, dat het apparaat aangesloten is op een stopcontact met 220 - 240 V ~, 50 Hz dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd.
Op een van de displays wordt E02 aangegeven.	Het apparaat wordt voorzien van te veel stroom (> 270 V).	Let erop, dat het apparaat aangesloten is op een stopcontact met 220 - 240 V ~, 50 Hz dat volgens de voorschriften is geïnstalleerd.
Op een van de displays wordt E03 aangegeven.	Er is sprake van een kortsluiting binnenin het apparaat!	Haal meteen de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de service!
Op een van de displays wordt E05 aangegeven.	Het apparaat is oververhit (in de prestatieniveau-modus)!	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
Op een van de displays wordt E06 aangegeven.	De temperatuursensor onder de kookplaat ❶ ❷ ❹ is defect of er is sprake van een kortsluiting.	Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de service.
Op een van de displays wordt E07 aangegeven.	Het apparaat is oververhit (in de temperatuur-modus)!	Haal de stekker uit het stopcontact en wacht totdat het apparaat is afgekoeld.
Op een van de displays wordt E08 aangegeven.	De temperatuursensor is defect.	Haal de stekker uit het stopcontact en neem contact op met de service.

Op een van de displays wordt - - - aangegeven.	Er staat geen reservoir op de betreffende kookplaat ❶ ❷ ❹.	Zet een kookreservoir op het kookplaat ❶ ❷ ❹.
	Er staat een ongeschikt kookreservoir op de betreffende kookplaat ❶ ❷ ❹.	Zet een geschikt kookreservoir op de kookplaat ❶ ❷ ❹.
	Het kookreservoir staat niet in het midden op de betreffende kookplaat ❶ ❷ ❹.	Zet een kookreservoir in het midden op de kookplaat ❶ ❷ ❹.

Apparaat afdanken

Deponeer het apparaat in geen geval bij het normale huisvuil. Dit product is onderworpen aan de Europese richtlijn 2002/96/EC.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem in geval van twijfel contact op met de uw afvalverwerkingdienst.

Opmerkingen over de EG-conformiteitsverklaring

Dit apparaat voldoet wat betreft overeenstemming met de elementaire eisen en de andere relevante voorschriften van de Europese richtlijn voor elektromagnetische compatibiliteit 2004/108/EC, de laagspanningsrichtlijn 2006/95/EC en de ErP-richtlijn 2009/125/EC, verordening 1275/2008 appendix I, nr.1.

De volledige originele conformiteitsverklaring is te verkrijgen bij de importeur.

Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantie

U heeft op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de koopdatum. Het apparaat werd zorgvuldig geproduceerd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

Bewaar a.u.b. de kassabon als aankoopbewijs. Bij een garantiekwestie neemt u telefonisch contact op met uw serviceadres. Alleen op die manier kan een kosteloze verzending van uw product worden gegarandeerd.

OPMERKING

- De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, onderdelen die aan slijtage onderhevig zijn of voor beschadigingen aan breekbare delen, bijv. schakelaars.

Het product is alleen bestemd voor het privé-, niet bedrijfsmatige gebruik. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons geautoriseerd servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.
De garantieperiode wordt niet verlengd door de aansprakelijkheid. Dit geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Eventueel reeds bij aankoop aanwezige schaden en gebreken moeten direct na het uitpakken worden gemeld, uiterlijk echter twee dagen na koopdatum.

Na afloop van de garantieperiode worden alle optredende reparaties in rekening gebracht.

Service

(NL) **Service Nederland**
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl
IAN 75467

(BE) **Service België**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be
IAN 75467

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 42

Bestimmungsgemäße Verwendung 42

Lieferumfang 43

Entsorgung der Verpackung 43

Gerätebeschreibung / Zubehör 44

Technische Daten 44

Sicherheitshinweise 45

Funktionsweise 49

Geeignetes Kochgeschirr 49

Aufstellen 50

Elektrischer Anschluss 50

Betrieb 51

Die Induktionskochfelder 51

Bedienen 52

Sicherheitsabschaltung 53

Timer 54

Kindersicherung 55

Reinigen 56

Fehlerbehebung 57

Gerät entsorgen 58

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung 58

Importeur 59

Garantie 59

Service 60

DE
AT
CH

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist ausschließlich für das Erhitzen und Warmhalten von Lebensmitteln bestimmt. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt. Benutzen Sie es nicht gewerblich.

Benutzen Sie das Gerät nur in trockenen Räumen und verwenden Sie es niemals im Freien.

⚠ WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.
- Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

HINWEIS

- Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen. Verwenden Sie das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß. Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten. Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung, unsachgemäßen Reparaturen, unerlaubt vorgenommenen Veränderungen oder Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile sind ausgeschlossen. Das Risiko trägt allein der Benutzer.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Induktionskochplatte
- Magnet
- Bedienungsanleitung

1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial.

HINWEIS

► Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.

► Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel ***Service***).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.

HINWEIS

► Heben Sie wenn möglich die Verpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung / Zubehör

DE
AT
CH

Abbildung A:

❶ Kochfeld hinten (1000 W)
❷ Kochfeld rechts (1400 W)
❸ Bedienfeld
❹ Kochfeld vorne (2000 W)

Abbildung B:

❺ Taste „-“
❻ Taste „+“
❼ Display
❽ Kontrollleuchte Leistungsmodus („Heat“)
❾ Kontrollleuchte Temperaturmodus („Temp.“)
❿ Kontrollleuchte Timer
⓫ Taste „F“ (englisch: „FUNCTION“)
⓬ Taste „On / Standby“ mit Kochplattenmarkierung
⓭ Bedienelemente für die rechte Kochplatte
⓮ Kontrollleuchte On / Standby
⓯ Taste „On / Standby“
⓰ Taste „Lock“ (Kindersicherung)
⓱ Kontrollleuchte Kindersicherung
⓲ Bedienelemente für die vordere Kochplatte
⓳ Bedienelemente für die hintere Kochplatte

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~, 50 / 60 Hz
Nennleistung	3200 - 3400 W
Schutzklasse	II ⧈
Geräuschemissionspegel	< 70 dB(A)

Sicherheitshinweise

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- Achten Sie darauf, dass im Betrieb das Netzkabel niemals nass oder feucht wird. Führen Sie es so, dass es nicht eingeklemmt oder anderweitig beschädigt werden kann.
- Sollte das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sein, lassen Sie diese erst durch den Service (Kundendienst) ersetzen, bevor Sie das Gerät weiter verwenden.
- Ziehen Sie nach Gebrauch immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Ausschalten alleine genügt nicht, weil noch immer Netzspannung im Gerät anliegt, solange der Netzstecker in der Netzsteckdose steckt.
- Schützen Sie das Kochfeld vor Beschädigungen: Belasten Sie es nicht ungleichmäßig und lassen Sie keine Gegenstände darauf fallen. Das Gerät darf nicht weiter verwendet werden, wenn das Kochfeld oder Gehäuse beschädigt ist. Ziehen Sie dann sofort den Netzstecker und lassen Sie das Gerät erst instandsetzen.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Ist die Oberfläche der Kochplatte gerissen, ist der Netzstecker aus der Netzsteckdose zu ziehen, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

DE
AT
CH

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

Stellen Sie sicher, dass das Gerät, das Netzkabel oder der Netzstecker niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht wird.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- Berühren Sie nicht die Fläche, auf der zuvor ein heißes Kochgefäß gestanden hat. Direkt danach kann die Fläche sehr heiß sein.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind älter als 8 Jahre und beaufsichtigt. Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Erhitzen Sie keine verschlossenen Dosen oder andere verschlossenen Behälter.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

Achtung! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol warnt Sie davor, direkt nach dem Gebrauch das Kochfeld zu berühren. Verbrennungsgefahr!

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- Überhitzte Speisen können zu brennen beginnen! Lassen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt arbeiten.
- Stellen Sie es deshalb auch niemals unter brennbare Gegenstände, insbesondere nicht unter Gardinen oder Vorhänge.
- Erhitzen Sie niemals einen dicht verschlossenen Behälter. Durch die Hitzeausdehnung kann es schnell zu einer Explosion kommen.
- Erhitzen Sie niemals einen leeren Behälter. Dieser würde schnell überhitzen und dadurch sowohl Verbrennungsgefahr hervorrufen, als auch das Kochfeld beschädigen.
- Legen Sie keine metallischen Gegenstände auf dem Kochfeld ab, wie z.B. Küchenutensilien oder Besteckteile. Diese können in dem Induktionsfeld sehr heiß werden.
- Seien Sie vorsichtig beim Erhitzen geringer Mengen Öl - stellen Sie keine hohe Leistungsstufe oder Temperatur ein. Andernfalls könnte das Öl brennen und Feuer fangen!

DE
AT
CH

⚠ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- Betreiben Sie das Gerät niemals auf einem metallischen Tisch oder einer anderen metallischen Unterlage. Diese kann sich erhitzen und so zu einem Brand führen. Oder das Gerät kann irreparabel beschädigt werden.
- Betreiben Sie das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem.

⚠ Um Gefahren durch elektromagnetische Felder zu vermeiden:

- Halten Sie mindestens 1 m Abstand zu Geräten ein, die empfindlich gegenüber elektromagnetischen Feldern sind (z.B. Bildschirme, Uhren, magnetische Speichermedien, elektronische Geräte usw.).
- Medizintechnische Geräte wie z.B. Herzschrittmacher, Hörgeräte oder andere Vorrichtungen können evtl. größere Abstände erforderlich machen. Befragen Sie dazu den Medizinprodukt-Hersteller!

Funktionsweise

Während normale Kochplatten selber heiß werden, entsteht die Hitze bei einer Induktionskochplatte im Boden des Kochgeschirrs. Das Kochfeld selber wird nicht erhitzt - es erhitzt sich, wenn Etwas in einem Topf darauf erhitzt wird und die Hitze im Topf auf das Kochfeld zurückstrahlt. (Rückerwärmung).

Hierfür sorgt ein Energiefeld, das nur in magnetisch leitfähigen Materialien Hitze erzeugt, z.B. Töpfe aus Eisen. In anderen Materialen, wie z.B. Porzellan, Glas, oder Keramik, kann das Energiefeld keine Hitzewirkung erzeugen.

Geeignetes Kochgeschirr

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist:

- Geeignet sind Töpfe und Pfannen mit einem Boden aus Stahl oder Gusseisen. Dies erkennen Sie entweder durch eine Kennzeichnung am Topf, oder wenn der mitgelieferte Magnet am Topfboden haften bleibt.
- Ungeeignet sind alle Metalle, an denen kein Magnet haften bleibt, z.B. Aluminium, Kupfer, Edelstahl, ebenso nicht-metallische Gefäße, z.B. aus Porzellan, Glas, Keramik, Kunststoffe usw..
- Dünne Topfböden sind für das Induktionskochen besser geeignet als dicke Sandwichböden. Die sehr kurzen Reaktionszeiten auf Einstelländerungen (kurze Vorwärmzeit; schnelles dosierbares Anbraten) sind bei dicken Topfböden nicht möglich.

Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für die Größe des jeweiligen Kochfeldes ❶ ❷ ❹ passend ist. Nur dann kann das Induktionskochfeld einwandfrei funktionieren. Der Topfboden darf nicht uneben sein, sondern muss flach aufliegen.

Für das hintere Kochfeld ❶:

– Der Durchmesser darf nicht kleiner als 16 cm sein, damit das Energiefeld wirkt. Wir empfehlen einen Topf, dessen Durchmesser maximal 18 cm beträgt, um die Leistung der Kochplatte optimal zu nutzen.

Für das rechte ❷ und das vordere Kochfeld ❹:

– Der Durchmesser darf nicht größer als 26 cm sein, damit das Gefäß nicht übersteht, und nicht kleiner als 16 cm, damit das Energiefeld überhaupt wirkt.

Aufstellen

Das Gerät benötigt freie Luftzufuhr, um nicht zu überhitzen. Stellen Sie das Gerät deshalb so auf, dass ...

- min. 10 cm Abstand rundum frei bleibt, z.B. zur nächsten Wand,
- min. 60 cm Abstand nach oben frei bleibt, z.B. zu einem Hängeschrank.

- Das Gerät saugt zur Kühlung über die Öffnungen an der Unterseite Luft an. Stellen Sie es nicht auf textilen oder flauschigen Oberflächen auf, wie z.B. Tischdecken. Betreiben Sie es nur auf glatten Oberflächen.
- Stellen Sie es nicht in der Nähe von Vorhängen, Gardinen oder anderen Textilien auf, die sich im Luftstrom an das Gerät schmiegen könnten.
- Stellen Sie es nicht auf metallische Untergründe, wie zum Beispiel eisen- oder stahlhaltige Unterlagen. Diese können sich stark erhitzen.
- Halten Sie mindestens 1 m Abstand zu Geräten ein, die empfindlich gegenüber elektromagnetischen Feldern sind (z.B. Bildschirme, Uhren, magnetische Speichermedien, elektronische Geräte usw.).

Elektrischer Anschluss

Wenn Sie das Gerät wie beschrieben ausgepackt und aufgestellt haben, verbinden Sie es mit einer Netzsteckdose.

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Stromnetzes.
- Die Netzsteckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Benutzen Sie kein Verlängerungskabel um das Gerät anzuschließen. Der Netzstecker muss im Notfall schnell zu erreichen sein.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über das Gerät oder über heiße und/oder scharfkantige Flächen.
- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht eingeklemmt wird.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Netzsteckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

Betrieb

Die Induktionskochfelder

- Das vordere ❹ und das rechte Kochfeld ❷ verfügen über je 10 Leistungsstufen. Das rechte ❷ Kochfeld läuft unabhängig von den übrigen Kochfeldern, d.h. Sie können jederzeit eine Leistungsstufe bis zu Leistungsstufe 10 einstellen.
- Das hintere Kochfeld ❶ verfügt über 5 Leistungsstufen.
- Das vordere ❹ und das hintere ❶ Kochfeld arbeiten mit dem sogenanntem „Powersharing". Das heißt, dass **insgesamt** bis zu Leistungsstufe 10 (2000 W) eingestellt werden kann. Wenn zum Beispiel beim vorderen Kochfeld ❹ die Leistungsstufe 6 eingestellt ist, kann beim hinteren Kochfeld ❶ maximal die Leistungsstufe 4 eingestellt werden. Dadurch wird eine Gesamtwattzahl von 2000 W nicht überschritten. Wenn Sie das vordere ❹ und das hintere ❶ Kochfeld gleichzeitig benutzen wollen, orientieren Sie sich an nachfolgender Tabelle:

Leistungsstufen des vorderen Kochfeldes ❹	10	9	8	8	7	6	5	4	3	2	1
Leistungsstufen des hinteren Kochfeldes ❶	aus	aus	1	2	3	4	5	5	5	5	5

HINWEIS

- ► Beim hinteren Kochfeld ❶ (1000 W) kann maximal die Leistungsstufe 5 eingestellt werden.
- ► Beim vorderen Kochfeld ❹ (2000 W) kann maximal die Leistungsstufe 10 eingestellt werden (in Abhängigkeit des hinteren Kochfeldes ❶).
- ► Beim rechten Kochfeld ❷ (1400 W) kann maximal die Leistungsstufe 10 eingestellt werden.

HINWEIS

- ► Das vordere Kochfeld ❹ ist das leistungsstärkste der drei Kochfelder ❶ ❷ ❹, da es die höchste Nennleistung (2000 W) hat.

HINWEIS

- ► Im Temperaturmodus kann jedes Kochfeld auch gleichzeitig auf die maximale Temperatur (240 °C) gestellt werden.

Bedienen

Die Bedienung der Kochfelder ❶ ❷ ❹ wird hier exemplarisch für das hintere Kochfeld ❶ erklärt. Die Tasten und Kontrollleuchten sind auf der Ausklappseite für die hintere Kochplatte ❶ durchnummeriert. Die Bedienung ist jedoch bei allen 3 Kochfeldern mit Hilfe der jeweiligen Bedienelemente ⓭ ⓲ ⓳ identisch.

DE
AT
CH

1) Stellen Sie mittig auf das hintere Kochfeld ❶ das Kochgefäß mit Inhalt auf.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

► Insgesamt dürfen alle Töpfe, die auf die 3 Kochfelder gestellt werden, zusammen nicht mehr als 10 kg wiegen (zusammen mit dem Inhalt). Ansonsten wird das Gerät beschädigt.

2) Drücken Sie die Taste „On / Standby“ ⓯. Die Kontrollleuchte On / Standby ⓮ blinkt.

HINWEIS

► Wenn Sie innerhalb von 30 Sekunden kein Kochfeld ❶ ❷ ❹ aktivieren, schaltet sich das Gerät wieder in den Standby-Modus.

HINWEISE

Sie können zwischen dem Kochen mit Leistungsstufen **oder** dem Kochen mit Temperatureinstellungen wählen:

► Wenn Sie im Temperaturmodus kochen, erhitzt das Gerät das Kochgefäß auf die eingestellte Temperatur. Falls die eingestellte Temperatur unterschritten wird, heizt das Gerät wieder auf. Die Temperatur wird gehalten.

► Bei der Einstellung der „Leistungsstufe“ wird das Kochgefäß unterschiedlich schnell erhitzt. Je höher die eingestellte Leistungsstufe, umso schneller wird das Kochgefäß erhitzt.

3) Wählen Sie das hintere Kochfeld ❶ aus, indem Sie die Taste „On / Standby“ ⓬ drücken. Im Display ❼ erscheint die immer voreingestellte Leistungsstufe 5 und der Kochvorgang beginnt.
Sie können nun mit Hilfe der Taste „F“ ⓫ auswählen, welchen Betriebsmodus Sie benutzen wollen:
Der Leistungsmodus (Leistungsstufe 5) ist vorab eingestellt.
Drücken Sie die Taste „F“ ⓫ so oft, bis die Kontrollleuchte Temperaturmodus ❾ leuchtet, wenn Sie in den Temperaturmodus wechseln wollen. „120“ erscheint im Display ❼ und zeigt damit an, dass eine Temperatur von 120°C voreingestellt ist.

4) Wenn Sie den gewünschten Betriebsmodus eingestellt haben, wählen Sie mit Hilfe der Tasten „-“ ❺ und „+“ ❻ die gewünschte Leistungsstufe bzw. Temperatur. Die Temperatur lässt sich in 20°C-Schritten einstellen.

5) Um das Kochfeld ❶ auszuschalten, drücken Sie die Taste „On / Standby“ ⓬. Um alle Kochfelder ❶ ❷ ❹ gleichzeitig auszuschalten, drücken Sie die Taste „On / Standby“ ⓯.

HINWEIS

► Wenn alle 3 Kochfelder ❶ ❷ ❹ nach einer Benutzung oder Einstellung ausgeschaltet sind, müssen Sie erst die Taste „On / Standby“ ⓯ drücken, um erneute Einstellungen vornehmen zu können.

HINWEIS

► In den Displays erscheint nach dem Ein- Ausschalten ein „- L-“ oder ein „- H -“. Diese Hitzeanzeige bedeutet:

– „- L -“ = „Low“ - Temperatur des Kochfeldes ❶ ❷ ❹ < 60 °C

oder

– „- H -“ = „High“ - Temperatur des Kochfeldes ❶ ❷ ❹ > 60 °C

HINWEIS

► Nach dem Ausschalten in den Standby-Modus laufen die Lüfter des Gerätes noch eine Zeit lang weiter, um die Hitze abzuführen.

HINWEIS

► Das Gerät schaltet sich nach 120 Minuten automatisch in den Standby-Modus.

Sicherheitsabschaltung

■ Die Kochtopf-Erkennung schaltet zur Sicherheit das Gerät automatisch aus (in den Standby-Modus), wenn Sie ...

– das Kochgefäß länger als ca. 15 Sek. vom Kochfeld ❶ ❷ ❹ nehmen, oder erst gar keines darauf stellen.

– Bei kürzerem Herunternehmen wird zwar das Energiefeld sofort abgeschaltet - die gewählte Funktion jedoch bleibt erhalten. Ungefähr alle 3 Sek. erinnert dann ein Signalton daran, dass sich das Gerät nach ungefähr 15 Sekunden automatisch ausschaltet. Wenn Sie innerhalb von 15 Sekunden das Kochgefäß wieder auf das Kochfeld ❶ ❷ ❹ stellen, läuft die gewählte Funktion mit den gleichen Einstellungen weiter.

HINWEIS

► Sobald Sie das Kochgefäß vom Kochfeld herunter nehmen, blinkt „- - -“ im Display.

HINWEIS

► Das Gerät schaltet sich nach 120 Minuten automatisch in den Standby-Modus.

Timer

Sie können eine Zeit von 0 - 180 Min. vorwählen, nach deren Ablauf sich das jeweilige Kochfeld ❶ ❷ ❹ ausschalten soll. Wenn Sie die Taste „+“ ❻ drücken, erhöht sich die Zeit um jeweils 5 Minuten. Wenn Sie die Taste „-“ ❺ drücken, verringert sich die Zeit um jeweils 1 Minute.

Die Bedienung des Timers der Kochfelder ❶ ❷ ❹ wird hier exemplarisch für das hintere Kochfeld ❶ erklärt. Die Tasten und Kontrollleuchten sind auf der Ausklappseite für die hintere Kochplatte ❶ durchnummeriert. Die Bedienung ist jedoch bei allen 3 Kochfeldern mit Hilfe der jeweiligen Bedienelemente ⓭ ⓲ ⓳ identisch.

Timer im Leistungsmodus

1) Starten Sie erst das Erhitzen im Leistungsmodus wie zuvor beschrieben.
2) Drücken Sie dann die Taste „F“ ⓫ so oft, bis die Kontrollleuchte Leistungsmodus ❽ und die Kontrollleuchte Timer ⓾ gleichzeitig leuchten.
3) Stellen Sie mit Hilfe der Tasten „-“ ❺ und „+“ ❻ die gewünschte Zeit ein, nach deren Ablauf sich das Kochfeld ❶ ausschalten soll.

Das Display ❼ zeigt nun abwechselnd die eingestellte Leistungsstufe und die noch verbleibende Zeit bis zum Abschalten an.

Nach dem Ablaufen der Zeit schaltet sich das Kochfeld ❶ automatisch aus.

HINWEIS

► Wenn Sie, während der Timer schon läuft, mit Hilfe der Taste „F“ ⓫ die Temperatureinstellung wählen (Kontrollleuchte „Temperaturmodus“ ❾ leuchtet) und eine Temperatur einstellen, bleibt die Timereinstellung bestehen und das Gerät wechselt nur vom Leistungsmodus in den Temperaturmodus.

Timer im Temperaturmodus

1) Starten Sie erst das Erhitzen im Temperaturmodus wie zuvor beschrieben.
2) Drücken Sie dann die Taste „F“ ⓫ so oft, bis die Kontrollleuchte Temperaturmodus ❾ und die Kontrollleuchte Timer ⓾ gleichzeitig leuchten.
3) Stellen Sie mit Hilfe der Tasten „-“ ❺ und „+“ ❻ die gewünschte Zeit ein, nach deren Ablauf sich das Kochfeld ❶ ausschalten soll.

Das Display ❼ zeigt nun abwechselnd die eingestellte Temperatur und die noch verbleibende Zeit bis zum Abschalten an.

Nach dem Ablaufen der Zeit schaltet sich das Kochfeld ❶ automatisch aus.

HINWEIS

► Wenn Sie, während der Timer schon läuft, mit Hilfe der Taste „F“ ⓫ die Leistungsstufeneinstellung wählen (Kontrollleuchte Leistungsmodus ❽ leuchtet) und eine Leistungsstufe einstellen, bleibt die Timereinstellung bestehen und das Gerät wechselt nur vom Temperaturmodus in den Leistungsmodus.

Kindersicherung

Um unbefugtes Anschalten oder Ändern der Einstellungen, zum Beispiel durch Kinder, zu verhindern, ist dieses Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet.

- Drücken Sie die Taste „Lock“ ⓰ so lange, bis ein Signalton erklingt und die Kontrollleuchte Kindersicherung ⓱ leuchtet. Nun sind alle Tasten, bis auf die Taste „Lock“ ⓰ und die Taste „On / Standby“ ⓯ gesperrt.
- Um die Kindersicherung aufzuheben, drücken und halten Sie erneut die Taste „Lock“ ⓰, bis ein Signalton erklingt und die Kontrollleuchte Kindersicherung ⓱ erlischt. Die Tasten sind nun wieder freigegeben.

HINWEIS

► Wenn im Betrieb die Kindersicherung aktiviert wird, kann weiterhin die Taste „On / Standby“ ⓯ zum Ausschalten und die Taste „Lock“ ⓰ betätigt werden.

HINWEIS

► Benutzen Sie die Kindersicherung auch als Wischschutzfunktion: aktivieren Sie, bevor Sie mit einem feuchten Tuch über die Tasten wischen, die Kindersicherung. So vermeiden Sie unbeabsichtigtes Betätigen der Tasten.

Reinigen

⚠ WARNUNG - STROMSCHLAGGEFAHR!

- Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
- Auf keinen Fall darf das Gerät oder Teile davon in Flüssigkeiten getaucht werden! Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät beschädigt werden.
- Öffnen Sie niemals das Gehäuse des Gerätes. Andernfalls besteht Lebensgefahr durch elektrischen Schlag.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung erst abkühlen. Verbrennungsgefahr!

ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- Verwenden Sie keine Lösungs- oder Scheuermittel. Diese können die Kochfelder ❶ ❷ ❹ des Gerätes beschädigen.
- Benutzen Sie keine aggressiven, chemischen oder scheuernden Reinigungsmittel! Diese können die Oberfläche irreparabel angreifen!

- Reinigen Sie alle Flächen und das Netzkabel nur mit einem leicht angefeuchteten Spültuch.
- Trocknen Sie das Gerät auf jeden Fall gut ab, bevor Sie es erneut verwenden.
- Festgebackene Verschmutzungen auf den Kochfeldern ❶ ❷ ❹ können Sie mit einem speziell für Glaskochfelder geeigneten Schaber aus dem Haushaltswarenhandel entfernen.
- Wenn Verschmutzungen im Bereich der Luftschlitze unter dem Gerät sichtbar sind, können Sie versuchen, diese von außen mit einem Staubsauger heraus zu saugen.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht. Die Kontrollleuchte On / Standby ⓮ leuchtet nicht.	Der Netzstecker ist nicht angeschlossen.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
Das Gerät startet den Kochvorgang nicht.	Es steht kein Gefäß auf dem jeweiligen Kochfeld ❶ ❷ ❹.	Stellen Sie ein geeignetes Gefäß auf das jeweilige Kochfeld ❶ ❷ ❹.
	Das Gefäß ist nicht für Induktionskochfelder geeignet.	Benutzen Sie einen geeignetes Gefäß (siehe Kapitel „Geeignetes Kochgeschirr“).
In einem der Displays wird E01 angezeigt.	Das Gerät wird mit zu wenig Spannung versorgt (< 160 V).	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit 220 - 240 V ~, 50 Hz angschlossen ist.
In einem der Displays wird E02 angezeigt.	Das Gerät wird mit zu hoher Spannung versorgt (> 270 V).	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit 220 - 240 V ~, 50 Hz angschlossen ist.
In einem der Displays wird E03 angezeigt.	Es liegt ein Kurzschluss im Inneren des Gerätes vor!	Ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Service!
In einem der Displays wird E05 angezeigt.	Das Gerät ist überhitzt (im Leistungsstufen-Modus)!	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
In einem der Displays wird E06 angezeigt.	Der Temperatursensor unter dem Kochfeld ❶ ❷ ❹ ist defekt oder es liegt ein Kurzschluss vor.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Service.

In einem der Displays wird E07 angezeigt.	Das Gerät ist überhitzt (im Temperatur-Modus)!	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat.
In einem der Displays wird E08 angezeigt.	Der Temperatursensor ist defekt.	Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und wenden Sie sich an den Service.
In einem der Displays wird --- angezeigt.	Es steht kein Kochgefäß auf dem jeweiligen Kochfeld ❶ ❷ ❹.	Stellen Sie ein Kochgefäß auf das Kochfeld ❶ ❷ ❹.
	Es steht ein ungeeignetes Kochgefäß auf dem jeweiligen Kochfeld ❶ ❷ ❹.	Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf das Kochfeld ❶ ❷ ❹.
	Das Kochgefäß steht nicht mittig auf dem jeweiligen Kochfeld ❶ ❷ ❹.	Stellen Sie ein Kochgefäß mittig das Kochfeld ❶ ❷ ❹.

Gerät entsorgen

Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Hinweise zur EG-Konformitätserklärung

Dieses Gerät entspricht hinsichtlich Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den anderen relevanten Vorschriften der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit 2004/108/EC, der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EC, sowie der ErP-Richtlinie 2009/125/EC, Verordnung 1275/2008 Anhang 1, Nr.1.

CE

Die vollständige Original-Konformitätserklärung ist beim Importeur erhältlich.

Importeur

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Garantie

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

► Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter.

Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Service

DE AT CH

(DE) Service Deutschland
Tel.: 01805 772 033 (0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 75467

(AT) Service Österreich
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 75467

(CH) Service Schweiz
Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch
IAN 75467

Index

Introduction 62

Intended use 62

Items supplied 63

Disposal of the packaging 63

Description of appliance / attachments 64

Technical data 64

Safety instructions 65

Manner of operation 69

Suitable cookware 69

Setup 70

Electrical connection 70

Operation 71

The induction cooking areas 71
Operation 72
Safety switch off 73
Timer 74
Child protection system 75

Cleaning 76

Troubleshooting 77

Disposal of the appliance 78

Notes on the EC Declaration of Conformity 78

Importer 79

Warranty 79

Service 79

Introduction

Congratulations on the purchase of your new appliance!

You have clearly decided in favour of a modern and high quality product. These operating instructions are a component of this product. They contain important information about the safety, operation and disposal of the appliance. Before using this product familiarise yourself with all of these operating and safety instructions. Use this appliance only as described and only for the specified areas of application. Also, pass them on to whoever might acquire the appliance at a future date.

Intended use

This appliance is intended exclusively for the heating up and keeping warm of foods. This appliance is intended exclusively for use in domestic households. Do not use it for commercial purposes.

Use the appliance only in dry rooms and NEVER use it outdoors.

⚠ WARNING

Risks from unintended use!

Risks can be engendered by the appliance if it is used for purposes not intended for it and / or for other types of use.

- ► Use the appliance exclusively for its intended purposes.
- ► Observe the procedures described in these operating instructions.

NOTICE

- ► Risks can be engendered by the appliance if it is used for purposes not intended for it and / or for other types of use. Use the appliance exclusively for its intended purposes. Observe the procedures described in these operating instructions. Claims of any kind for damage resulting from unintended use, incompetent repairs, unauthorised modification or the use of unauthorised spare parts will not be accepted. The operator alone bears liability.

Items supplied

The appliance is delivered with the following components as standard:

- Induction Hob
- Magnet
- Operating Instructions

1) Remove all parts of the appliance and the operating instructions from the carton.
2) Remove all packing material.

NOTICE

- ► Check the contents to make sure everything is there and for visible damage.
- ► If the delivery is not complete, or is damaged due to defective packaging or through transportation, contact the Service Hotline (see chapter ***Service***).

Disposal of the packaging

The packaging protects the appliance from transport damage. The packaging materials are selected from the point of view of their environmental friendliness and disposal technology and are therefore recyclable.

The recirculation of packaging into the material circuit saves on raw material and reduces generated waste. Dispose of packaging material that is no longer needed according to the regionally established regulations.

NOTICE

- ► If possible, preserve the appliance's original packaging during the warranty period so that, in the event of a warranty claim, you can repackage the appliance ideally for its return.

Description of appliance / attachments

Illustration A:

❶ Cooking area, rear (1000 W)
❷ Cooking area, right (1400 W)
❸ Control panel
❹ Cooking area, front (2000 W)

GB

Illustration B:

❺ Button "-"
❻ Button "+"
❼ Display
❽ Control lamp power mode ("Heat")
❾ Control lamp temperature mode ("Temp.")
❿ Control Lamp Timer
⓫ Button "F" (English: "FUNCTION")
⓬ Button "On / Standby" with cooking plate marking
⓭ Operating elements for the right cooking area
⓮ Control lamp On / Standby
⓯ Button "On / Standby"
⓰ Button "Lock" (child safety)
⓱ Control lamp child safety
⓲ Operating elements for the front cooking area
⓳ Operating elements for the rear cooking area

Technical data

Voltage	220 - 240 V ~, 50 / 60 Hz
Nominal power	3200 - 3400 W
Protection class	II ⧈
Noise emission level	< 70 dB (A)

Safety instructions

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

- Ensure that the power cable can never become wet or damp during operation. Lay the cable such that it cannot be pinched or otherwise damaged.
- Should the cable or the electric plug become damaged, arrange for it to be replaced by Customer Services before you continue to use the appliance.
- After use, always disconnect the plug from the mains power socket.
- Switching the appliance off is not sufficient, because the appliance receives power for as long as the plug is connected to the mains power socket.
- Protect the cooking plate from damages: Do not burden it irregularly and do not allow objects to fall onto it. The appliance may not be taken into use if either the cooking plate or the housing is damaged. In this case, immediately remove the plug from the mains power socket and arrange for the appliance to be repaired.
- To avoid risks, arrange for defective plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Services Department.
- Should the surface of the cooking plate be cracked, disconnect the plug from the mains power socket to avoid receiving an electric shock.

⚠ RISK OF ELECTRIC SHOCK

Ensure that the appliance, the cable and the plug are NEVER submersed in water or other fluids.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

GB

- Do not touch the area on which hot cookware has just been standing. Directly after cooking, this area could be very hot.
- This appliance may be used by children of at least 8 years of age and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used, and they have understood the potential risks.
- Children should not play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance should not be performed by children, unless they are older than 8 years of age and are supervised.
  Children younger than 8 years of age are to be kept away from the appliance and the power cable.
- Do not heat sealed tins or other sealed containers.

⚠ WARNING! RISK OF INJURY!

Caution! Hot surfaces!

This symbol warns you not to touch the cooking area directly after use.
Risk of Burns!

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- Overheated foodstuffs could begin to burn! Never let the appliance be in use without supervision.
- Additionally, NEVER position the appliance below inflammable objects, especially not below curtains or drapes.
- NEVER heat up a securely closed container. Through heat expansion it could quickly cause an explosion.
- NEVER heat up an empty container. This would very quickly overheat - presenting both the risk of fire and of serious damage to the cooking areas.
- Do not place any metallic objects on the cooking area, such as kitchen utensils or items of cutlery. They can become very hot in the energy area.
- Be careful when heating small amounts of oil - do not set a high performance or temperature level. If you do, the oil could ignite and catch fire!

GB

⚠ WARNING! RISK OF FIRE!

- NEVER operate the appliance on a metal table or other metallic surface. This may heat up and thus cause a fire. Or, the appliance could become irreparably damaged.
- Do not operate the appliance via an external time-switch or a separate remote control system.

⚠ To avoid the risks and dangers presented by electromagnetic fields:

- Maintain a minimum distance of 1 meter to appliances that are sensitive to electromagnetic fields (e.g. computer screens, clocks, magnetic storage media, electronic devices etc.).
- Medical-technical devices such as heart pacemakers, hearing aids and other appliances may possibly need to be kept at a greater distance. If in doubt, consult the manufacturer of the appliance!

Manner of operation

Whilst standard hotplates become warm themselves, in an induction cooker the heat is created in the base of the cookware. The cooking area itself does not heat up - it becomes hot itself only insofor as, when a pan is heated up on it, then some heat radiates back onto the cooking area. (Reverse heating).

For this, an energy field generates heat which can only be created in magnetically conductible materials, for example, pans made of ferric materials. In other materials, for example porcelain, glass or ceramic, the energy field cannot create any heating effect.

Suitable cookware

Use only cookware that is suitable for induction cookers:

- Suitable are pots and pans with a base made of steel or cast iron. These are recognisable either through the markings on the pan or if the supplied magnet clings to the base of the pan.
- Unsuitable are all types of cookware made of metals to which a magnet does not cling, for example aluminium, copper and stainless steel, as well as non-metallic cookware made of porcelain, glass, ceramics and plastics etc.
- Thin pan bottoms are better suited for induction cookers than thick sandwich bottoms. The very short reaction times to setting adjustments (short pre-warm time; fast metered roasting) are not possible with thick pan bases.

Only use cookware that is suitable for the size of the respective cooking area ❶ ❷ ❹. Only then can the induction cooker function perfectly. The base of the pan may not be uneven, rather, it must sit flat.

For the rear cooking area ❶:

– The diameter must not be less than 16 cm, so that the energy field has an effect. We recommend a pan with a maximum diameter of 18 cm, so as to optimally use the power of the cooking area.

For the right ❷ and rear cooking areas ❹:

– The diameter must be no larger than 26 cm, so that the pan does not overextend, and not less than 16 cm, so that the energy field can have an effect.

Setup

So as not to overheat, the appliance requires unrestricted ventilation. Therefore, position the appliance such that ...

- there is an all-round free space of minimum 10 cm, e.g. to the nearest wall,
- a free space directly above of minimum 60 cm, e.g. to a suspended wall cabinet.

GB

- For cooling, the appliance draws in air through openings on the underside. Do not place it on fabrics or plush surfaces, such as table cloths. Operate it only on smooth surfaces.
- Do not place it adjacent to curtains, drapes or other textiles which, due to the airflow, could press themselves against the appliance.
- Do not place it on surfaces which may contain ferric or steel materials underneath. These may become very hot.
- Maintain a minimum distance of 1 meter to appliances that are sensitive to electromagnetic fields (e.g. computer screens, clocks, magnetic storage media, electronic devices etc.).

Electrical connection

When you have unpacked and set up the appliance as described, connect the plug into a mains power socket.

- Before you connect the appliance, ensure that the connection data (voltage and frequency) given on the data plate tallies with your mains power supply.
- The mains power socket must be protected by a 16A fuse.
- Do not use an extension cable when connecting the appliance. In the event of an emergency, the plug must be quickly accessible.
- Do not route the power cable over the appliance or over hot and/or sharp surfaces.
- Ensure that the power cable cannot be trapped.

The electrical safety of the appliance is only assured when it is connected to a correctly installed protective conductor system. Operation on a mains power socket without a protective conductor is prohibited. If in doubt, arrange for the house wiring to be checked by a qualified electrician.
The manufacturer is not liable for damage caused by a missing or interrupted protective conductor.

Operation

The induction cooking areas

- The front ❹ and the right cooking areas ❷ each have 10 power levels. The right ❷ cooking area runs independently of the other cooking areas, i.e. you can always set an output power level up of to level 10.
- The rear cooking area ❶ has 5 power levels.
- The front ❹ and the rear ❶ cooking areas function with so-called "power sharing". Which means that an **overall** power level of up to 10 (2000 W) can be set. If, for example, the front cooking area ❹ is set at the power level 6, the rear cooking area ❶ can be set to a maximum of power level of 4. Thereby, a total wattage of 2000 W is not exceeded. If you want to use the front ❹ and the rear ❶ cooking areas simultaneously, then orientate yourself on the following table:

Power levels of the front cooking areas ❹	10	9	8	8	7	6	5	4	3	2	1
Power levels of the rear cooking areas ❶	Off	Off	1	2	3	4	5	5	5	5	5

NOTICE

- ► On the rear cooking area ❶ (1000 W), the maximum power level that can be set is 5.
- ► On the front cooking area ❹ (2000 W), the maximum power level that can be set is 10 (in dependence of the rear cooking area ❶).
- ► On the right cooking area ❷ (1400 W), the maximum power level that can be set is 10.

NOTICE

- ► The front cooking area ❹ is the most powerful of the three cooking areas ❶ ❷ ❹ because it has the highest rated power (2000 W)

NOTICE

- ► In temperature mode every cooking area can also be simultaneously set to its maximum temperature (240°C).

Operation

The operation of the individual cooking areas ❶ ❷ ❹ is explained here by using the rear cooking area ❶ as the example. The buttons and control lamps for the rear cooking area ❶ are numbered on the fold-out page. However, the operation of all 3 cooking areas is identical with the respective operating elements ⓭ ⓲ ⓳.

1) Place the cookware with contents in the middle of the rear cooking area ❶.

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

► In total, the cookware which is placed on the 3 cooking areas may not weigh more than 10 kg (together with the contents). Otherwise, the appliance could be damaged.

2) Press the button "On / Standby" ⓯. The control lamp On / Standby ⓮ blinks.

NOTICE

► If you do not activate a cooking area ❶ ❷ ❹ within 30 seconds, the appliance switches back to standby-mode.

INFORMATION

You may select between cooking with power levels**or** cooking with temperature settings:

► When you are cooking in the temperature mode, the appliance heats the cookware to the set temperature. If the set temperature should fall, the appliance heats it up again. The temperature is maintained.

► With setting of the "Power level", the cookware is heated at different speeds. The higher the selected power level, the faster the cookware is heated.

3) Select the rear cooking area ❶ by pressing the button "On / Standby" ⓬. In the display ❼ appears the always preset power level 5 and the cooking process begins.
You can now use the button "F" ⓫ to select which operating mode you want to use:
The power mode (power level 5) is the default setting.
If you want to change to the temperature mode, press the button "F" ⓫ repeatedly until the control lamp Temperature Mode ❾ glows. "120" appears in the display ❼, indicating that there is a default temperature setting of 120°C.

4) When you have selected the desired operating mode, use the buttons "-" ❺ and "+" ❻ to select the desired power level or temperature. The temperature level can be adjusted in 20°C increments.

5) To switch the cooking area ❶ off, press the button "On / Standby" ⓬.
To switch all cooking areas ❶ ❷ ❹ off at the same time, press the button "On / Standby" ⓯.

NOTICE

► When all 3 cooking areas ❶ ❷ ❹ are off, after usage or adjustment, you must first press the button "On / Standby" ⓯ to carry out new settings.

NOTICE

► After switching on or off, an "- L" or a "- H -." appears in the display. This heat indicator means:

– "- L -" = "Low" - Temperature of the cooking areas ❶ ❷ ❹ < 60 °C

or

– "- H -" = "High" - Temperature the cooking areas ❶ ❷ ❹ > 60 °C

NOTICE

► After switching off, in the standby mode the fans of the appliance continue to run on for some time, so as to dissipate the heat.

NOTICE

► The appliance switches itself into the standby mode automatically after 120 minutes.

Safety switch off

■ For safety reasons, the cookware identification automatically switches the appliance off (in standby mode) when you ...

– remove the cookware from the cooking areas ❶ ❷ ❹ for longer than 15 seconds, or do not place anything there..

– Although the energy field is immediately switched off with short-term cookware removals - the selected function remains, however, active. Around every 3 seconds a signal tone issues a reminder that, in roughly 15 seconds, the appliance will switch itself off automatically. If you replace the cookware back onto the cooking areas ❶ ❷ ❹ within 15 seconds, the selected function will continue on the same settings.

NOTICE

► As soon as you take the cookware from the cooking area, "- - -" blinks in the display.

NOTICE

► The appliance switches itself into the standby mode automatically after 120 minutes.

Timer

You can pre-select a time period from 0 - 180 mins., after the expiry of which the respective cooking area ❶ ❷ ❹ should switch itself off. If you press the button "+" ❻, the time is increased by 5 minutes. If you press the button "-" ❺ the time is decreased by 1 minute.

GB

The operation of the timers of the cooking areas ❶ ❷ ❹ is explained here by using the rear cooking area ❶ as the example. The buttons and control lamps for the rear cooking area ❶ are numbered on the fold-out page. However, the operation of all 3 cooking areas is identical with the respective operating elements ⓭ ⓲ ⓳.

Timer in the Power Mode

1) First, start the heating in the power mode as previously described.
2) Then press the button "F" ⓫ repeatedly until the control lamp Power Mode ❽ and the control lamp Timer ⓾ glow simultaneously.
3) Use the buttons "-" ❺ and "+" ❻ to set the required time, at the lapse of which the cooking area ❶ should switch itself off.

The display ❼ now indicates alternately the set power level and the time remaining until switch off.

After the expiration of the time, the cooking area ❶ switches off automatically.

NOTICE

► If, while the timer is already running, you use the button "F" ⓫ to select the temperature setting (control lamp "Temperature Mode" ❾ glows) and set a temperature, the timer setting remains active and the appliance switches only from the power mode to the temperature mode.

Timer in the Temperature Mode

1) First, start the heating in the temperature mode as previously described..
2) Then press the button "F" ⓫ repeatedly until the control lamp Temperature Mode ❾ and the control lamp Timer ❿ glow simultaneously.
3) Use the buttons "-" ❺ and "+" ❻ to set the required time, at the lapse of which the cooking area ❶ should switch itself off.

The display ❼ now indicates alternately the set temperature level and the time remaining until switch off.

After the expiration of the time, the cooking area ❶ switches off automatically.

NOTICE

► If, while the timer is already running, you use the button "F" ⓫ to select the power setting (control lamp Power Mode ❽ glows) and set a power level, the timer setting remains active and the appliance switches only from the temperature mode to the power mode.

Child protection system

To prevent unauthorised switching on or a changing of the settings, by children for example, this appliance is fitted with a childproof lock.

- Press and hold the button "Lock" ⓰ until a signal tone sounds and the control lamp Child Safety ⓱ lights up. Now all of the buttons, except the buttons "Lock" ⓰ and "On / Standby" ⓯, are blocked.
- To release the child safety block, once again press and hold the button "Lock" ⓰ until a signal tone is heard and the control lamp Child Safety ⓱ extinguishes. The buttons are now released.

NOTICE

► Should the child safety block be enabled during operation, the button "On / Standby" ⓯ for switching off and the button "Lock" ⓰ can still be activated.

NOTICE

► Use the child safety feature also as a wiping safety function: before you wipe over the buttons with a damp cloth, activate the child safety feature. This helps avoid an inadvertent actuation of buttons.

Cleaning

⚠ WARNING - RISK OF ELECTRIC SHOCK!

- Always remove the plug from the mains power socket before you clean the appliance.
- UNDER NO CIRCUMSTANCES may the appliance or parts of it be submersed in liquids! This could result in you receiving a fatal electric shock and the appliance being damaged.
- NEVER open the appliance housing. You could receive a potentially fatal electric shock.

⚠ WARNING - RISK OF INJURY!

- Let the appliance cool down before cleaning it. Risk of Burns!

WARNING - PROPERTY DAMAGE!

- Do not use solvents or abrasive cleaners. These could damage the cooking areas ❶ ❷ ❹ of the appliance.
- Do not use abrasive, aggressive or chemical cleaning agents! They could irreparably damage the upper surfaces!

- Clean all outer surfaces and the power cable only with a lightly moistened cloth.
- In all cases, dry the appliance well before using it again.
- Burnt-on soiling on the cooking area ❶ ❷ ❹ can be removed with a scraper suitable for glass hobs, available in most household equipment shops.
- Should soiling be visible in the area of the ventilation slots, you can attempt to remove this from outside with a vacuum cleaner.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
The appliance does not function. The control lamp On / Standby ⓮ does not glow.	The plug is not connected.	Connect the appliance to a mains power socket.
	The appliance is damaged.	In this case, contact Customer Services.
The appliance does not start the cooking process.	There is no cookware on the respective cooking area ❶ ❷ ❹.	Place suitable cookware on the cooking area ❶ ❷ ❹.
	The cookware is not suitable for induction cooking areas.	Use suitable cookware (see chapter "Suitable Cookware").
E01 appears in one of the displays.	The appliance is not being supplied with enough voltage (< 160 V).	Check to ensure that the appliance is connected to a properly installed mains power socket supplying 220 - 240 V ~, 50 Hz.
E02 appears in one of the displays.	The appliance is being supplied with too much voltage (> 270 V).	Check to ensure that the appliance is connected to a properly installed mains power socket supplying 220 - 240 V ~, 50 Hz.
E03 appears in one of the displays.	There is a short circuit inside the appliance!	Immediately disconnect the plug from the mains power socket and contact the Customer Services department!
E05 appears in one of the displays.	The appliance is too hot (in power levels mode)!	Disconnect the plug from the mains power socket and wait until the appliance has cooled down.
E06 appears in one of the displays.	The temperature sensor underneath the cooking area ❶ ❷ ❹ is defective or there is a short circuit..	Disconnect the plug from the mains power socket and contact the Customer Services department.
E07 appears in one of the displays.	The appliance is too hot (in Temperature-Mode)!	Disconnect the plug from the mains power socket and wait until the appliance has cooled down.

GB

E08 appears in one of the displays.	The temperature sensor is defective.	Disconnect the plug from the mains power socket and contact the Customer Services department.
- - - appears in one of the displays.	There is no cookware on the respective cooking area ❶ ❷ ❹.	Place suitable cookware on the cooking area ❶ ❷ ❹.
	There is unsuitable cookware on the cooking area ❶ ❷ ❹.	Place suitable cookware on the cooking area ❶ ❷ ❹.
	The cookware is not centred on the cooking area ❶ ❷ ❹.	Place the cookware centrally on the cooking area ❶ ❷ ❹.

Disposal of the appliance

Do not dispose of this appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2002/96/EC.

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Pay heed to the currently applicable regulations. In case of doubt, please contact your waste disposal centre.

Notes on the EC Declaration of Conformity

With regard to compliance with essential requirements and other relevant provisions, this appliance complies with the European Electromagnetic Compatibility Directive 2004/108/EC, the Low Voltage Directive 2006/95/EC as well as the ErP Directive 2009/125/EC, Regulation 1275/2008 Annex 1, No. 1.

The complete original Declaration of Conformity can be obtained from the importer.

Importer

KOMPERNASS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

Warranty

With this appliance you receive a warranty of 3 years from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the case of a warranty claim please make contact by telephone with our Customer Service department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.

NOTICE

- The warranty is valid for material or manufacturing faults only, not for transport damage, parts subject to wear or damage to fragile parts.

This product is for domestic use only and is not intended for commercial applications. In the event of misuse and improper handling, use of force and interference not carried out by our authorized service branch, the warranty will become void.

Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.
The warranty period is not extended by repairs made under the warranty.
This applies also to replaced and repaired parts.

Damages and defects extant at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, resp. no later than two days after the date of purchase.

Repairs carried out after lapse of the warranty period are subject to charge.

Service

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.co.uk
IAN 75467